KRONER®

ПРОИЗВОДСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ

КАТАЛОГ

ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ



Зонт вентиляционный является обязательным оборудованием на профессиональной кухне и устанавливается над тепловым оборудованием для поглощения тепла, пара, продуктов сгорания. Широкий выбор модификаций и размеров позволяет приспособить зонт под особенности кухни. Все вытяжные зонты изготавливаются из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм., оснащаются лабиринтными жироуловителями и кранами для удаления жира.
Конструкция не разборная.

РАЗНОВИДНОСТИ ЗОНТОВ ПО ТИПУ УСТАНОВКИ



ПРИСТЕННЫЕ

Устанавливаются над кухонным оборудованием, размещённым вдоль стен.



ОСТРОВНЫЕ

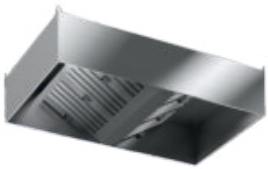
Устанавливаются над кухонным оборудованием, размещённым в центре помещения островом.

ВЫТЯЖНЫЕ

Используются в помещениях, где уже существует приточная вентиляция и дополнительного притока воздуха не требуется.

ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ

Требуют дополнительной ветви воздуховода для притока воздуха, который будет компенсировать воздушный объём в помещении.

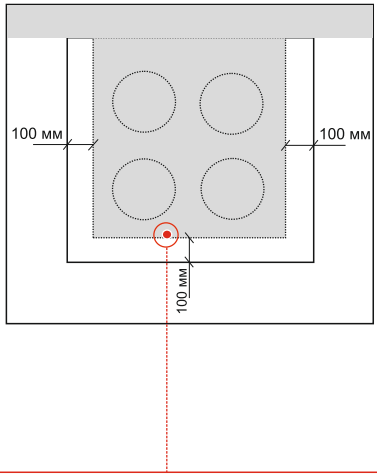
Зонты вытяжные / приточно вытяжные пристенные		*Зонты вытяжные / приточно-вытяжные островные*
		
ЗВ-1 / ЗПВ-1	*ЗВ-2 / ЗПВ-2*	*ЗВ-3 / ЗПВ-3*
800...2000x(800/1000/1200)x400	*1000...2000x(1000/1200/1400) x400*	*1000...2000x(1600/1800/2000) x400*

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ВЫТЯЖНЫХ ЗОНТОВ

Лабиринтные фильтры (жироуловители).
Врезка круглого сечения.
Уголки для подвеса.
Ванна для сбора жира.
Сливной кран для удаления жира.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

Вентилятор.
Светильник.
Комплект монтажа.
Регулятор скорости вращения вентилятора.



! **ВАЖНО: РАЗМЕР ВЕНТИЛЯЦИОННОГО ЗОНТА ДОЛЖЕН БЫТЬ БОЛЬШЕ ГАБАРИТНЫХ РАЗМЕРОВ ОБОРУДОВАНИЯ, НАД КОТОРЫМ ОН РАСПОЛАГАЕТСЯ (минимальный выпуск - 100 мм. с каждой стороны). ВЫСОТА ПОДВЕШИВАНИЯ ЗОНТА НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ МЕНЕЕ 1900-2000 ММ. ОТ УРОВНЯ ПОЛА ДО НИЖНЕЙ ЧАСТИ ЗОНТА.**