COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Зонт вытяжной Finist ЗВН-02 2000/1100

Цена с НДС: 30 965 руб.

Артикул: **762964**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Тип установки	пристенный
Тип	вытяжной
Ширина, мм	2000
Глубина, мм	1100
Высота, мм	400

Вытяжной зонт Finist ЗВН-02 2000/1100 используется для очистки от паров жира, масла и гари на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена встроенными кранами для удаления жира. Материал зонта - высококачественная нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0.8 мм, материал задней стенки - оцинкованная сталь, материал крепления - высококачественная нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1.5 мм.

Технические характеристики:

- Зонт поставляется в разобранном виде, имеет удобную и простую в осуществлении схему сборки – разборки
- Более эффективная конструкция за счет глубины кожуха
- Возможна установка светильников и вентилятора
- Рекомендуемое оборудование, над которым устанавливают зонт: пароконвектомат, зона приготовления пищи и гриль

Опционально доступно к заказу:

- Оформление задней стенки зонта (МДФ, печать,оцинкованная сталь)
- Скрытая система подвесов
- Встроенный точечный светильник
- Надстроенный вентилятор
- Регулятор скорости вращения вентилятора
- Рейлинг
- Возможно изготовление зонтов из зеркальной нержавеющей стали

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.