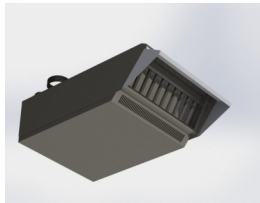


Coifa para Forno Combinado

Coifa para Forno Combinado - Coifa sem Duto de Exaustão

Coifa para forno combinado sem duto de exaustão, evita a instalação de sistemas de exaustão industrial caros, fabricada em aço inox com duplo sistema de filtragem, sendo o primeiro com filtros de inox tipo "chicane" que separa do vapor gerando as partículas de gordura e de óleo que são direcionadas para a saída de esgoto do forno e o segundo com filtros de carvão ativado que reduz odores; Utilizada nos fornos combinados Rational, Topema e Pratica para dissipar fumaça, vapor e odores proveniente do forno em operação; Instalação direto na parte superior do forno; Preço de coifa para forno combinado direto da fábrica.



Fornos	Dimensão (mm)	Tensão
3 a 20GN	C992 x P1200 x A500	220v

Código: NCUEZZ0A0003

Vantagem da Coifa sem Duto de Exaustão

A Coifa sem duto para fornos combinados contém um sistema de exaustão interno que dissipa fumaça, gorduras e odor do ambiente; Conta com 2 sistemas de filtragem, sendo o primeiro por filtros de inox tipo "chicane" que reduz o volume de vapor através de condensação e o segundo por filtros de carvão ativado que reduz odores evitando a instalação de sistemas de exaustão industrial caros.

Coifa sem duto compatível com todos os modelos de fornos combinado

Eng. José Marcos.

Coifa para Forno Combinado - Coifa de Menor Custo

Coifa para forno combinado, fabricada em aço inox sem filtros de retenção interno com saída direta para o sistema de exaustão de restaurantes, lojas de fast food e cozinha profissional que faz a depuração dos vapores e gorduras da área interna para área externa; Utilizada como uma solução eficiente de menor investimento para exaustão de fornos combinados e máquinas de lavar louças em locais com facilidade de implantar sistema de exaustão, dissipando a fumaça e odor do ambiente; Preço de coifa para forno combinado direto da fábrica.

Dimensões: C 100 x L 100 x A 500 mm.

Coifa de centro ou de encosto.

Código: NCUEZZ0B0005.

Coifa para Restaurante - Coifa de Inox para Cozinha Industrial

Coifa para exaustão de vapores e gorduras em cozinha profissional, restaurante e loja de fast food, fabricada em aço inox com saída para duto, calha para conter gorduras, bujão de drenagem, filtros de retenção de gorduras laváveis e suportes para fixar em parede ou teto através de tirantes; Utilizada como coifa de centro ou coifa de encosto em de fogão, chapa, char broiler, fritadeira e churrasqueira para dissipar fumaça, vapor e odores; Preço de coifa de exaustão direto da fábrica.

Dimensões:

C 1200 x L 1450 x A 600 mm.

C 1400 x L 1450 x A 600 mm.

C 1600 x L 1450 x A 600 mm.

C 1800 x L 1450 x A 600 mm.

C 2000 x L 1450 x A 600 mm.

Opcional luminária internas.

Código: NCOC001.



Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

Economia, qualidade e segurança aliada à garantia direta do próprio fabricante. Entre em contato conosco.

