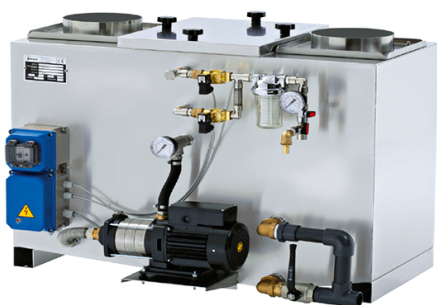


Depuratore fumi e fuliggine per forni a legna

Prezzo 115.50 Euro

Depuratore fumi e fuliggine per forni a legna da pizzeria.
Apparecchiatura in grado di eliminare tut
[visit website]



Descrizione prodotto

Depuratore fumi e fuliggine per forni a legna da pizzeria. Apparecchiatura in grado di eliminare tutte le particelle di fuliggine che si liberano dalle canne fumarie dei forni di pizzerie, eliminando così l'inquinamento atmosferico ed il pericolo d'incendio. Il sistema di filtraggio si basa sull'elemento più semplice ed efficace esistente in natura: l'acqua. L'acqua di rete riciclata dall'impianto, provvede a filtrare e depurare i fumi e le particelle di fuliggine prodotte dalla combustione, limitando così il consumo di acqua. Con l'installazione dell'impianto garantiamo comunque il tiraggio naturale, per il fatto che non esistono all'interno filtri meccanici o particolari strozzature. Tutti i nostri abbattitori possono vantare il riconoscimento delle ASL sul territorio nazionale.

Ulteriori informazioni

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 980 x 640 x 710

Energia: Ele

KW Elettrico: 1,16

Volt: 230

Modello: Z/MDEPU

Tier Price:

