



Okap centralny ze ściełem, przystosowany do zamocowania na suficie nad wieloma urządzeniami, ustawionymi pośrodku kuchni - system najczęściej stosowany w dużych obiektach gastronomicznych.

Przeznaczony do wychwytywania i odprowadzania ciepła, pary i zapachów, powstających w procesie przygotowywania posiłków w kuchniach.

Wykonany ze stali nierdzewnej.

W komplecie labiryntowe łapacze tłuszczu (filtry).

2 standardy wykonania: EKO lub DC.

Atesty PZH.

Króćce w cenie. W zamówieniu należy podać Ø króćców, ilość oraz położenie.

W opcji, za dopłatą: zawieszka oraz oświetlenie okapu.

Głębokość: D = 1800 mm

Długość: L = 2900 mm

Wysokość: H = 425 mm.

PROJEKT WYKONAWCZY

Zastrzegam wszelkie prawa wynikające z Ustawy o prawie autorskim.
Rysunek niniejszy nie może być w całości lub w części przysyłany,
uzupełniony lub odtapiony komputerek, bez pisemnej zgody firmy aspi.

aspi

ul. Biernackiego 13a/30 tel./fax (017) 786 46 46
30-300 MIELEC e-mail: aspi@aspi.com.pl

autorskie studio projektowo-inwestycyjne

| | | | |
|------------|--|---------|---------|
| PROJEKT | ROZBUDOWA, PRZEBUDOWA BUDYNKU PEŁNĄCEGO FUNKCJE SPOŁECZNO KULTURALNĄ WILCZA WOLA DZ. NR EWID. 2211/2 | | |
| TEMAT | OKAP GASTRONOMICZNY | SKALA | |
| PROJEKTANT | AGATA FAŁAT Rcz/A-22/10 | DATA | 08.2013 |
| OPRACOWAŁ | KRYSTIAN ŁAZ | NR RYS. | |
| | KRYSTIAN LACH | | |
| SPRAWDZIŁ | ADAM KOZIOL Rcz/A-08/09 | BRANŻA | ARCH. |