GastroLux™ — российская производственная компания, занимающаяся разработкой и изготовлением широкого спектра оборудования из нержавеющей стали для предприятий общественного питания.

GastroLux™
оборудование для профессионалов

# ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ



GastroLux™
оборудование для профессионалов

# ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ

### Зонты вытяжные пристенные ЗВП

- с ж/у фильтрами и сливным краном
- возможно исполнение с подсветкой или без
- возможна комплектация монтажным комплектом
- материал – нерж. сталь AISI 430
- возможно изготовление нестандартных размеров



### Зонты вытяжные островные

- с ж/у фильтрами и сливным краном
- возможно исполнение с подсветкой или без
- возможна комплектация монтажным комплектом
- материал – нерж. сталь AISI 430
- возможно изготовление нестандартных размеров



### Зонты вытяжные пристенные «КЕПКА» ЗВПК

- с ж/у фильтрами и сливным краном
- возможно исполнение с подсветкой или без
- возможна комплектация монтажным комплектом
- материал – нерж. сталь AISI 430
- возможно изготовление нестандартных размеров



### Зонты вытяжные островные «ТРАПЕЦИЯ»

- с ж/у фильтрами и сливным краном
- возможно исполнение с подсветкой или без
- возможна комплектация монтажным комплектом
- материал – нерж. сталь AISI 430
- возможно изготовление нестандартных размеров



### Зонты приточно-вытяжные пристенные ЗПВП

- с ж/у фильтрами и сливным краном
- возможно исполнение с подсветкой или без
- возможна комплектация монтажным комплектом
- материал – нерж. сталь AISI 430
- возможно изготовление нестандартных размеров



### Зонты приточно-вытяжные островные

- с ж/у фильтрами и сливным краном
- возможно исполнение с подсветкой или без
- возможна комплектация монтажным комплектом
- материал – нерж. сталь AISI 430
- возможно изготовление нестандартных размеров



Вентиляционные зонты GastroLux™ предназначены для вентиляции помещений предприятий общественного питания и являются неотъемлемым атрибутом любой профессиональной кухни. Конструкция вентиляционных зонтов GastroLux™ не имеет видимых креплений, в отличие от оборудования других производителей, что позволяет оснащать открытые кухни, торговые залы и другие помещения, где внешний вид оборудования играет важную роль.