



Hotte pour cuisines professionnelles h314_110

Hotte murale sans moteur pour cuisine professionnelle. Dimensions : L.120 x P.70 x h.45 cm. Avec filtres à labyrinthe.

Hotte de cuisine en acier pour les cuisines professionnelles. Idéale pour les cuisines d'hôtels, de restaurants, de laboratoires de pâtisserie. La structure est pointue et complètement nervurée, y compris à l'intérieur, ce qui garantit une excellente fonctionnalité. Équipée d'un canal de récupération des condensats et d'un robinet d'évacuation des condensats. Sont également inclus 2 filtres à graisse à labyrinthe pour une meilleure hygiène et une plus grande facilité de nettoyage.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.120 x P.70 x h.45 cm
- Poids : 25 kg
- Matériau : Acier brossé AISI 430
- Sans moteur
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 2
- Type de filtre : 40 x 40
- Débit : 1100 MC/H
- Canal de récupération des condensats
- Robinet pour l'évacuation des condensats

N.B. : lampe non incluse

**Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Position** Murale
- **Type** Sans moteur
- **Longueur mm** 1200.0000
- **Profondeur en mm** 700.0000
- **Hauteur en mm** 450.0000

