



## Hotte aspirante en acier inox h314\_116

Hotte pour cuisines professionnelles avec moteur. Dimensions : L.120 x P.70 x h.60 cm. Matériau : acier inox satinée AISI 430.

Hotte aspirante pour les cuisines d'hôtels et de restaurants, idéale pour éliminer les odeurs causées par la cuisson des aliments et dissoudre les fumées qui pourraient devenir nocives et dommageables. Fabriquée en acier inoxydable satiné durable, un matériau facile à nettoyer et adapté aux environnements en contact avec les aliments. Il est équipé d'un ventilateur électrique intégré avec moteur monophasé fermé et réglable, d'un condensateur et d'un boîtier de raccordement dans une boîte étanche IP55. Il est équipé d'une gaine et d'une évacuation des condensats et fourni avec des filtres anti-graisse labyrinthes.

### Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.120 x P.70 x h.60 cm
- Poids : 30 kg
- Matériau : acier brossé AISI 430
- Avec moteur monophasé fermé et réglable
- Condensateur et boîtier de raccordement dans une boîte étanche IP55
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 1
- Type de filtre : 40 x 40
- Débit : 1000 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** Avec moteur
- **Longueur mm** 1200.0000
- **Profondeur en mm** 700.0000
- **Hauteur en mm** 600.0000

