



Hotte pour cuisine professionnelle h314_120

Hotte aspirante pour cuisines professionnelles équipée d'un moteur. Dimensions : L.200 x P.70 x h.60 cm.

Hotte murale avec moteur, spécialement conçue pour les cuisines professionnelles telles que celles des restaurants, des hôtels, des fast-foods et des épiceries fines. En mesure de garantir une aspiration efficace, elle permet un recyclage continu de l'air, en éliminant les fumées et les odeurs causées par la cuisson des aliments. Équipée de filtres à labyrinthe idéaux pour séparer la partie grasse aspirée du flux de polluants. La structure est en acier inoxydable brossé et est équipée d'un canal de récupération et d'un robinet d'évacuation des condensats.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.200 x P.70 x h.60 cm
- Poids : 47 kg
- Matériau : acier inoxydable AISI 430 satiné
- Avec moteur monophasé fermé et réglable
- Condensateur et boîtier de raccordement dans une boîte étanche IP55
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 4
- 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** 2000.0000
- **Profondeur en mm** 700.0000
- **Hauteur en mm** 600.0000

