



Hotte centrale professionnelle h314_121

Hotte centrale sans moteur pour cuisines professionnelles. Dimensions : L.160 x P.130 x h.45 cm. Matériau : acier satiné AISI 430.

Hotte de cuisine à usage professionnel préparée pour un moteur externe, idéale pour les grandes cuisines des restaurants, hôtels et autres entreprises de restauration. Elle est conçue pour assurer une circulation continue de l'air afin d'éliminer les fumées et les odeurs générées par la cuisson des aliments et d'éviter les dommages causés par l'humidité sur les meubles et les murs. Préparé pour une installation centrale, il est fabriqué en acier inoxydable satiné, un matériau facile à nettoyer et capable de garantir une bonne durabilité. Fourni avec des filtres anti-graisse à labyrinthe, canal et robinet d'évacuation des condensats.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.160 x P.130 x h.45 cm
- Poids : 42 kg
- Matériau : acier inoxydable satiné AISI 430
- Sans moteur
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 4
- Type de filtre : 40 x 40
- Débit : 2700 MC/H
- Canal de récupération des condensats
- Robinet pour l'évacuation des condensats

N.B. : lampe non incluse

**Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Position** Centrale
- **Type** Sans moteur
- **Longueur mm** 1600.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 450.0000

