



Hotte centrale pour cuisine professionnelle h314_122

Hotte centrale pour un usage professionnel. Dimensions : L.180 x P.130 x h.45 cm.

Hotte aspirante en acier inoxydable, idéale pour les cuisines d'hôtels, de restaurants, de friteries, de boulangeries et de sandwicheries. Constituée d'une structure en acier inoxydable satiné, pointue et entièrement cerclée, y compris à l'intérieur. Elle est équipée d'un canal de récupération des condensats et d'un robinet d'évacuation. Fourni sans moteur et donc préparé pour un moteur externe. Équipé de filtres à labyrinthe pour une excellente filtration des vapeurs grasses et huileuses.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.180 x P.130 x h.45 cm
- Matériau : acier inoxydable satiné AISI 430
- Sans moteur
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 6
- Type de filtre : 40 x 40
- Débit : 3050 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** 1800.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 450.0000

