



Hotte centrale pour cuisine de restaurants h314_124

Hotte centrale sans moteur. Dimensions : L.240 x P.130 x h.45 cm.

Hotte à usage professionnel conçue pour les grandes cuisines afin de permettre une recirculation continue de l'air et d'éliminer les fumées et les odeurs générées par la cuisson des aliments. Construite en acier inoxydable satiné et équipée d'un canal de récupération et d'un robinet d'évacuation des condensats. Fourni avec des filtres à labyrinthe qui garantissent une longue durée de vie et des performances optimales.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.240 x P.130 x h.45 cm
- Matériau : acier inoxydable satiné AISI 430
- Sans moteur
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 10
- Type de filtre : 40 x 40
- Débit : 4100 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** 2400.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 450.0000

