



Hotte centrale professionnelle h314_125

Hotte central sans moteur pour cuisines professionnelles. Dimensions : L.260 x P.130 x h.45 cm. Avec filtres à labyrinthe.

Hotte centrale pour cuisines industrielles, idéale pour les grands hôtels, les restaurants et les épicerie fines. Constituée d'une structure en acier inoxydable satiné, pointue et bordée, y compris dans les parties internes. Produit équipé de filtres anti-graisse à labyrinthe en acier inoxydable qui garantissent d'excellentes performances, avec un canal de récupération et un robinet d'évacuation des condensats. La hotte est également facile à nettoyer et garantit une excellente durabilité.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.260 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 : 4450 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** 2600.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 450.0000

