



Hotte sans moteur pour cuisines professionnelles h314_126

Hotte centrale pour cuisines professionnelles de restaurants. Dimensions : L.280 x P.130 x h.45 cm. Matériau : acier inox satiné AISI 430.

Hotte centrale, spécialement conçue pour les cuisines professionnelles. Idéale pour éviter la dispersion des fumées et des mauvaises odeurs dans l'environnement. Cette hotte est fournie avec des filtres à labyrinthe conçus pour séparer la partie grasseuse aspirée du flux de polluants, de manière à préserver les sections de filtration ultérieures à l'intérieur de la hotte. La structure, entièrement réalisée en acier inoxydable, est équipée d'un canal de récupération des condensats et d'un robinet d'évacuation.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.280 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 : 4800 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** 2800.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 450.0000

