



Hotte centrale pour cuisines h314_127

Hotte centrale conçue pour un usage professionnel. Dimensions : L.300 x P.130 x h.45 cm. Matériau : acier inox satinée AISI 430.

Hotte aspirante sans moteur pour les restaurants et les cuisines professionnelles. Parfaite pour éliminer les odeurs et dissoudre les fumées produites lors de la cuisson des aliments. Grâce à sa structure robuste en acier inoxydable, elle est facile à nettoyer et particulièrement résistante. La présence de filtres anti-graisse à labyrinthe assure une excellente filtration des vapeurs grasses et des brouillards huileux. La structure est également équipée d'un canal de collecte des condensats et d'un robinet d'évacuation des condensats.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.300 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 : 5150 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** 3000.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 450.0000

