



Hotte aspirante avec moteur h314_128

Hotte aspirante centrale pour cuisines professionnelles. Dimensions : L.120 x P.130 x h.55 cm. Avec filtres à labyrinthe.

Hotte centrale pour usage professionnel dans les cuisines d'hôtels, restaurants, usines, laiteries, etc. Fournie avec ventilateur électrique intégré à moteur monophasé et filtres anti-graisse à labyrinthe. La structure est en acier inoxydable satiné et est également pourvue de pointes et d'arêtes à l'intérieur. Produit équipé d'un canal de collecte et d'un robinet d'évacuation des condensats.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.120 x P.130 x h.55 cm
- Matériau : Acier brossé AISI 430
- Avec moteur monophasé fermé et réglable
- Condensateur et boîte à bornes en boîte étanche IP 55
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 4
- Type de filtre : 40 x 40
- Débit : 1400 MC/H
- anal de récupération des condensats
- Robinet pour l'évacuation des condensats

N.B. : lampe non incluse

**Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Position** Centrale
- **Type** Avec moteur
- **Longueur mm** 1200.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 550.0000

