



Hotte avec moteur professionnelle h314_129

Hotte centrale aspirante pour une utilisation professionnelle. Dimensions : L.140 x P.130 x h.55 cm. Moteur incorporé.

Hotte pour les cuisines d'hôtels, de restaurants, d'usines, elle est préparée pour une installation centrale et complète avec moteur. Fabriquée en acier inoxydable satiné, également avec bourrelets à l'intérieur. Produit équipée d'un canal d'évacuation des condensats et d'un robinet d'évacuation des condensats. Pour garantir une filtration optimale des vapeurs grasses, la hotte est équipée de filtres à graisse à labyrinthe.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.140 x P.130 x h.55 cm
- Matériau : acier inoxydable satiné AISI 430
- Avec moteur monophasé fermé et réglable
- Condensateur et boîtier de raccordement dans une boîte étanche IP55
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 4
- Type de filtre : 40 x 40
- Débit : 1400 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** Avec moteur
- **Longueur mm** 1400.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 550.0000

