



Hotte centrale en acier inox h314_130

Hotte centrale en acier inox pour cuisines professionnelles. Dimensions : L.160 x P.130 x h.55 cm. Avec filtre anti-graisse à labyrinthe.

Hotte aspirante pour utilisation dans les cuisines de restaurants, cafétérias, hôtels. Préparée pour une installation centrale et fournie avec le moteur. Sa structure robuste en acier inoxydable satiné, avec pointes et arêtes internes. Ce produit est notamment équipé de filtres anti-graisse inertiels à labyrinthe en acier inoxydable qui assurent une excellente filtration des vapeurs grasses.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.160 x P.130 x h.55 cm
- Matériau : acier inoxydable satiné AISI 430
- Avec moteur monophasé fermé et réglable
- Condensateur et boîte à bornes dans une boîte étanche IP 55
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 8
- Type de filtre : 40 x 40
- Débit : 2200 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** 1600.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 550.0000

