



Hotte aspirante pour cuisines professionnelles h314_131

Hotte pour cuisines industrielles. Dimensions: L.180 x P.130 x h.55 cm. Matériau : acier inox satiné.

Hotte de cuisine à usage professionnel, idéale pour les restaurants, les hôtels, les épiceries fines, les pâtisseries. Elle offre d'excellentes performances, en garantissant un recyclage continu de l'air, en éliminant les odeurs et les fumées causées par la cuisson des aliments. Construite entièrement en acier inoxydable satiné, elle est équipée d'un canal d'évacuation des condensats et d'un robinet d'évacuation des condensats. La hotte est également fournie avec des filtres anti-graisse à labyrinthe.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.180 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 : 8
- Type de filtre : 40 x 40
- Débit : 2400 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** 1800.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 550.0000

