



Hotte pour cuisines de restaurant h314_133

Hotte centrale avec moteur. Dimensions : L.240 x P.130 x h.55 cm. Avec filtres à labyrinthe.

Hotte aspirante destinée à être utilisée dans les cuisines professionnelles telles que celles des restaurants, des hôtels et d'autres entreprises de restauration et industrielles. Conçue et fabriquée pour rendre l'environnement de travail plus propre, plus sain et plus confortable. Cette hotte est constituée d'une structure en acier inoxydable satiné et disposée de manière à pouvoir être positionnée au centre. Elle est notamment équipée d'un ventilateur électrique intégré avec moteur monophasé et de filtres à labyrinthe.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.240 x P.130 x h.55 cm
- Matériau : acier 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 : 2800 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** 2400.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 550.0000

