



## Hotte centrale pour cuisines professionnelles h314\_142

Hotte pour un usage dans les cuisines professionnelles. Dimensions : L.120 x P.130 x h.45 cm. Sans moteur.

Hotte centrale cubique sans moteur, parfaite pour une utilisation à l'intérieur des cuisines industrielles comme celles des hôtels et des restaurants. Construite entièrement en acier inoxydable satiné, soudée et rivetée également sur les parties intérieures. Ce produit est équipé d'un canal de récupération et d'un robinet d'évacuation des condensats, ainsi que de filtres à labyrinthe. Il garantit d'excellentes performances en éliminant toutes les fumées et les odeurs causées par la cuisson des aliments.

### Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.120 x P.130 x h.45 cm
- Matériau : acier inoxydable satiné AISI 304
- Sans moteur
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 4
- Type de filtre : 500 x 400
- Débit : 2000 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** Sans moteur
- **Longueur mm** 1200.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 450.0000

