



Hotte centrale pour cuisine industrielle h314_143

Hotte centrale sans moteur. Dimensions : L.140 x P.130 x h.45 cm. Matériau : acier inox satiné.

Hotte d'aspiration centrale pour les cuisines professionnelles. Spécialement conçue pour les restaurants, les hôtels, les fabriques de pâtes et les épiceries fines. Équipée de filtres à labyrinthe particulièrement adaptés à la filtration des vapeurs grasses et des brouillards huileux. Hotte réalisée en acier inoxydable satiné, elle est notamment équipée d'un canal et d'un robinet d'évacuation des condensats.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.140 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 : 2350 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** 1400.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 450.0000

