



Hotte centrale pour cuisine h314_144

Hotte centrale pour cuisines professionnelles. Dimensions: L.160 x P.130 x h.45 cm. Sans moteur.

Hotte à aspiration centrale pour usage professionnel, adaptée aux restaurants, hôtels, cuisines industrielles. Elle est particulièrement adaptée aux comptoirs de cuisson et de préparation des aliments dans les grands supermarchés et les centres commerciaux. Caractérisée par une structure robuste en acier inoxydable satiné, elle est facile à nettoyer et également inclinée et bordée à l'intérieur. Produit équipé de filtres à labyrinthe qui garantissent d'excellentes performances et d'un canal d'évacuation et d'un robinet d'évacuation des condensats qui garantissent la propreté et l'hygiène.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.160 x P.130 x h.45 cm
- Matériau : acier inoxydable satiné AISI 304
- Sans moteur
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 6
- Type de filtre : 400 x 400
- Débit : 2700 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** 1600.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 450.0000

