



## Hotte en acier inoxydable professionnelle h314\_146

Hotte centrale sans moteur. Dimensions : L.200 x P.130 x h.45 cm. Matériau : acier inox satiné.

Hotte aspirante à positionnement central, idéale pour les grandes cuisines industrielles ou hôtelières, les restaurants et les salles à manger. Elle élimine les fumées et les odeurs qui se dégagent inévitablement lors de la cuisson des aliments, tout en protégeant les meubles et les murs des dégâts causés par l'humidité. Ce produit est facile à installer et se caractérise par une structure durable en acier inoxydable brossé. Il est facile à nettoyer et garantit une hygiène maximale grâce à la présence d'un canal de collecte des condensats et d'une évacuation des condensats. Ce modèle est notamment fourni avec des filtres à labyrinthe qui sont excellents pour filtrer les vapeurs grasses et les brouillards huileux.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.200 x P.130 x h.45 cm
- Matériau : acier inoxydable satiné AISI 304
- Sans moteur
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 8
- Type de filtre : 400 x 400
- Débit : 3400 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** 2000.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 450.0000

