



## Hotte centrale pour industrie alimentaire h314\_147

Hotte central professionnelle pour industrie alimentaire. Dimensions : L.300 x P.130 x h.45 cm. Avec filtres à labyrinthe.

Hotte aspirante à positionnement central, adaptée à une utilisation dans les cuisines professionnelles et partout où les aliments sont préparés à un niveau industriel. Composée d'une structure en acier inoxydable brossé, elle est équipée de filtres à labyrinthe, d'un canal de collecte et d'un robinet d'évacuation des condensats. Conçu pour garantir les meilleures performances en extrayant et en éliminant les fumées et les odeurs créées pendant la préparation des aliments.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.300 x P.130 x h.45 cm
- Matériau : acier inoxydable satiné AISI 304
- Sans moteur
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 10
- Type de filtre : 500 x 400
- Débit : 5150 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** 3000.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 450.0000

