



Hotte pour usage professionnelle h314_148

Hotte avec moteur pour industrie alimentaire. Dimensions: L.140 x P.130 x h.60. Matériau : acier inox satiné.

Hotte centrale avec moteur spécialement conçue pour les cuisines professionnelles et industrielles. Elle assure une purification parfaite de l'air contre les fumées, les odeurs, la suie et les graisses, tout en protégeant non seulement les personnes, mais aussi les murs et les meubles contre les dommages causés par l'humidité. Ce produit est doté d'un cadre en acier inoxydable satiné, également pointu et bordé à l'intérieur. Il est fourni avec des filtres à labyrinthe, un canal de collecte et un robinet d'évacuation des condensats.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.140 x P.130 x h.60
- Matériau : acier inoxydable satiné AISI 304
- Avec moteur
- Filtres à labyrinthe
- Nombre 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** Avec moteur
- **Longueur mm** 1400.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 600.0000

