



Hotte centrale pour industrie alimentaire h314_149

Hotte centrale pour industrie alimentaire avec moteur. Dimensions : L.160 x P.130 x h.60 cm.

Hotte aspirante motorisée idéale pour les cuisines de restaurants, d'hôtels et de pizzerias. Convient également à l'industrie alimentaire et partout où de grandes quantités d'aliments sont préparées. Entièrement réalisée en acier inoxydable, elle est particulièrement facile à utiliser, à installer et à nettoyer. Ce produit garantit une sécurité maximale en extrayant et en éliminant les fumées, les odeurs et les graisses provenant de la préparation des aliments. Il est équipé de filtres à labyrinthe, d'un canal de collecte et d'un robinet d'évacuation des condensats.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.160 x P.130 x h.60
- Matériau : acier inoxydable satiné AISI 304
- Avec moteur
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 8
- Type de filtre : 300 x 400
- Débit : 2200 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** 1600.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 600.0000

