



Hotte centrale cubique professionnelle h314_151

Hotte centrale avec moteur. Dimensions : L.200 x P.130 x h.60 cm. Avec filtres à labyrinthe.

Hotte aspirante idéale pour l'installation dans les cuisines à usage professionnel telles que celles des hôtels, restaurants, pizzerias, stations-service d'autoroute. Facile à installer au plafond et capable d'assurer une excellente durabilité et d'offrir des performances élevées. Entièrement en acier inoxydable brossé, un matériau robuste particulièrement adapté aux cuisines car il est hygiénique et facile à nettoyer. Produit fourni avec des filtres à labyrinthe, un canal de collecte et un robinet d'évacuation des condensats.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.200 x P.130 x h.60
- Matériau : acier inoxydable satiné AISI 304
- Avec moteur
- Filtres à labyrinthe
- N° filtres : 8
- Type de filtre : 400 x 400
- Débit : 2800 MC/H
- Evacuation des condensats
- Robinet pour l'évacuation des condensats

N.B. : lampe non incluse

**Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Position** Centrale
- **Type** Avec moteur
- **Longueur mm** 2000.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 600.0000

