



Hotte pour cuisines professionnelles h314_173

Hotte murale pour cuisines professionnelles sans moteur. Dimensions : L. 120 x P. 90 x h. 60 cm. Avec filtres à labyrinthe.

Parmi les principaux équipements à installer dans les cuisines des hôtels, pizzerias, restaurants et fast-foods figure la hotte professionnelle. Ce modèle mural est dépourvu de moteur et possède une structure avec un dos et un couvercle en tôle galvanisée. Il est équipé de 2 filtres à labyrinthe, idéaux pour séparer la partie grasseuse aspirée du flux de polluants et pour protéger les sections de filtration suivantes.

Caractéristiques techniques :

- Longueur : 120 cm
- Profondeur : 90 cm
- Hauteur : 60 cm
- Poids : environ 27 kg
- Nombre de filtres : 2
- Type de filtre : 40x40
- Débit : 1400 MC/H
- Sans moteur
- Installation : montage mural
- Lampe non incluse

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

- **Position** Murale
- **Type** Sans moteur
- **Longueur mm** 1200.0000
- **Profondeur en mm** 900.0000
- **Hauteur en mm** 600.0000

