



Hotte aspirante pour cuisines professionnelles h314_115

Hotte aspirante avec moteur. Dimensions : L.100 x P.70 x h.60 cm. Filtres anti-graisse inertiels à labyrinthe.

Hotte professionnelle pour l'aspiration des odeurs idéale pour les cuisines professionnelles telles que celles des hôtels, des restaurants, des épiceries fines et des sandwicheries. Construite entièrement en acier inoxydable satiné, pointu et bordé même dans les parties internes. Équipé d'un ventilateur électrique avec moteur monophasé fermé et réglable, et d'un condenseur avec coffret de raccordement dans une boîte étanche IP 55. Pour garantir une excellente isolation des polluants, cette hotte est fournie avec des filtres à labyrinthe faciles à nettoyer. La propreté et l'hygiène sont également assurées par la présence d'un canal de récupération des condensats avec robinet de vidange.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.100 x P.70 x h.60 cm
- Poids : 27 kg
- Matériau : Acier brossé AISI 430
- Avec moteur monophasé fermé et réglable
- Condensateur et boîtier de raccordement dans une boîte étanche IP55
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 2
- Type de filtre : 40 x 40
- Débit : 800 MC/H
- Canal de récupération des condensats
- Robinet pour l'évacuation des condensats

N.B. : lampe non incluse

**Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Position** Murale
- **Type** Avec moteur
- **Longueur mm** 1000.0000
- **Profondeur en mm** 700.0000
- **Hauteur en mm** 600.0000

