



Hotte pour cuisine de restaurants h314_119

Hotte pour une utilisation professionnelle. Dimensions : L.180 x P.70 x h.60 cm. Avec filtres à labyrinthe.

Hotte aspirante murale pour restaurants. Assure une aspiration efficace même après une utilisation prolongée, grâce à la présence de filtres à labyrinthe. Équipée d'un moteur monophasé intégré et entièrement réalisée en acier inoxydable brossé. La structure est pointue et complètement nervurée, même à l'intérieur, et elle est dotée d'un canal de récupération des condensats et d'un tuyau d'évacuation des condensats.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.180 x P.70 x h.60 cm
- Poids : 42 kg
- Matériau : Acier AISI 430 satiné
- Avec moteur monophasé fermé et réglable
- Condensateur et boîtier de raccordement dans une boîte étanche IP55
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 4
- Type de filtre : 40 x 40
- Débit : 1000 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** 1800.0000
- **Profondeur en mm** 700.0000
- **Hauteur en mm** 600.0000

