



Hotte centrale pour cuisine industrielle h314_123

Hotte centrale sans moteur. Dimensions : L.200 x P.130 x h.45 cm. Avec filtres à labyrinthe.

Hotte aspirante pour restaurants et cuisines professionnelles, conçue pour un positionnement central et pour une utilisation avec un moteur externe (moteur non présent). Nécessaire pour assurer le recyclage de l'air et éliminer les fumées et les odeurs désagréables provoquées par la cuisson des aliments. La structure est entièrement réalisée en acier inoxydable satiné et dispose d'un canal de récupération de la condensation et robinet d'évacuation. Fourni avec des filtres anti-graisse inertiels à labyrinthe.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.200 x P.130 x h.45 cm
- Matériau : Acier satiné AISI 430
- Sans moteur
- Filtres à labyrinthe
- Nombre de filtres : 8
- Type de filtre : 40 x 40
- Débit : 3750 MC/H
- Canal de récupération des condensats
- Robinet pour l'évacuation des condensats

N.B. : lampe non incluse

**Image purement indicative

INFO

- **Position** Centrale
- **Type** Sans moteur
- **Longueur mm** 2000.0000
- **Profondeur en mm** 1300.0000
- **Hauteur en mm** 450.0000

