



Restaurant-Dunstabzugshaube h314_110

Wandabzugshaube ohne Motor für die professionelle Küche. Abmessungen: B 120 x T 70 x H 45 cm. Komplett mit Labyrinthfiltern.

Dunstabzugshaube aus Stahl für professionelle Küchen. Ideal für Hotelküchen, Restaurants, Konditorei. Die Struktur ist spitz zulaufend und auch innen komplett gerippt, was eine hervorragende Funktionalität garantiert. Ausgestattet mit Kondensatauffangrinne und Kondensatablasshahn. Ebenfalls enthalten sind 2 Labyrinth-Fettfilter für bessere Hygiene und einfache Reinigung.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: B.120 x T.70 x H.45 cm
- Gewicht: 25 kg
- Material: Gebürsteter Stahl AISI 430
- Ohne Motor
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 2
- Filtertyp: 40 x 40
- Durchflussmenge: 1100 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass
- Achtung: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Positionierung** Wandmontage
- **Typologie** ohne Motor
- **Länge in mm** 1200.0000
- **Tiefe in mm** 700.0000
- **Höhe in mm** 450.0000

Restaurant-Dunstabzugshaube h314_110

Posizionamento: a parete

Tipologie: senza motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm

