



Dunstabzugshaube für Restaurants h314_115

Dunstabzugshaube mit Motor. Abmessungen: B.100 x T.70 x H.60 cm. Labyrinth-Trägheitsfettfilter.

Geruchsabzugshaube, ideal für professionelle Küchen, wie z.B. in Hotels, Restaurants, Konditoreien und Bäckereien. Vollständig aus satiniertem Edelstahl gefertigt, auch im Innenbereich spitz zulaufend und gekantet. Ausgestattet mit einem elektrischen Ventilator mit einphasigem Motor mit geschlossener Regelung und einem Kondensator mit Klemmenbrett in einem wasserdichten Gehäuse IP55. Um eine hervorragende Isolierung gegen Schadstoffe zu gewährleisten, wird diese Haube komplett mit leicht zu reinigenden Labyrinthfiltern geliefert. Sauberkeit und Hygiene werden auch durch das Vorhandensein eines Kondensatablaufs mit Ablasshahn gewährleistet.

Technische Daten:

- Abmessungen: B.100 x T.70 x H.60 cm
- Gewicht: 27 kg
- Material: Gebürsteter Stahl AISI 430
- Mit geschlossenem, verstellbarem Einphasenmotor
- Kondensator und Klemmenkasten in wasserdichtem Gehäuse IP 55
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 2
- Filtertyp: 40 x 40
- Durchflussmenge: 800 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass

Bitte beachten: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Positionierung** Wandmontage
- **Typologie** mit Motor
- **Länge in mm** 1000.0000
- **Tiefe in mm** 700.0000
- **Höhe in mm** 600.0000

Dunstabzugshaube für Restaurants h314_115

Posizionamento: a parete

Tipologie: con motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm

