



Professionelle Dunstabzugshaube h314_118

Wandabzugshaube für Restaurantküchen. Abmessungen: B 160 x T 70 x H 60 cm. Mit Motor.

Wandabzugshaube, perfekt für professionelle Küchen. Geeignet, um eine kontinuierliche Luftzirkulation zu gewährleisten und Dämpfe und Gerüche zu beseitigen, die beim Kochen von Speisen entstehen. Ausgestattet mit einem eingebauten Elektrolüfter mit geschlossenem, einphasigem Motor und Labyrinthfiltern zum Auffangen von Schadstoffen. Die Struktur besteht vollständig aus Edelstahl und ist mit einem Kanal und einem Kondensatabflussrohr ausgestattet.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: B.160 x T.70 x H.60 cm
- Gewicht: 38 kg
- Material: satiniertes Edelstahl AISI 430
- Mit geschlossenem regelbarem Einphasenmotor
- Kondensator und Klemmenkasten in wasserdichtem Gehäuse IP 55
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 2
- Filtertyp: 40 x 40
- Durchflussmenge: 1000 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass

Bitte beachten: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Positionierung** Wandmontage
- **Typologie** mit Motor
- **Länge in mm** 1600.0000
- **Tiefe in mm** 700.0000
- **Höhe in mm** 600.0000

Professionelle Dunstabzugshaube h314_118

Posizionamento: a parete

Tipologie: con motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm

