



## Professionelle Dunstabzugshaube h314\_120

Dunstabzugshaube für Restaurantküchen. Mit eingebautem Motor. Abmessungen: B.200 x T.70 x H.60 cm.

Wandabzugshaube mit Motor, speziell für Großküchen wie Restaurants, Hotels, Schnellrestaurants und Feinkostläden. Garantiert eine wirksame Absaugung, die eine kontinuierliche Luftrückführung ermöglicht und die durch das Kochen von Speisen verursachten Dämpfe und Gerüche beseitigt. Ausgestattet mit Labyrinthfiltern, die ideal sind, um den angesaugten fettigen Teil vom Schadstoffstrom zu trennen. Die Struktur besteht aus gebürstetem Edelstahl und ist komplett mit Rohrleitungen und Kondensatablasshahn.

### Technische Merkmale:

- Abmessungen: B.200 x T.70 x H.60 cm
- Gewicht: 47 kg
- Material: Edelstahl AISI 430 satiniert
- Mit geschlossenem regelbaren Einphasenmotor
- Kondensator und Klemmenkasten in wasserdichtem Gehäuse IP 55
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 4
- 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** 2000.0000
- **Tiefe in mm** 700.0000
- **Höhe in mm** 600.0000

### Professionelle Dunstabzugshaube h314\_120

Posizionamento: a parete

Tipologie: con motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm

