



Zentrale Abzugshaube h314_121

Zentrale Abzugshaube ohne Motor für die professionelle Küche. Abmessungen: B 160 x T 130 x H 45 cm. Material: Edelstahl satiniert AISI 430.

Dunstabzugshaube für den professionellen Einsatz, vorbereitet für einen externen Motor, ideal für Großküchen in Restaurants, Hotels und anderen Gastronomiebetrieben. Sie wurde entwickelt, um eine kontinuierliche Luftzirkulation zu gewährleisten, um Dämpfe und Gerüche zu beseitigen, die beim Kochen von Speisen entstehen, und um Schäden an Möbeln und Wänden durch Feuchtigkeit zu vermeiden. Er ist für den zentralen Einbau vorbereitet und besteht aus satiniertem Edelstahl, einem Material, das leicht zu reinigen ist und eine lange Lebensdauer garantiert. Lieferung komplett mit Labyrinth-Fettfiltern und Kondensatablauf.

Technische Eigenschaften:

- Abmessungen: B.160 x T.130 x H.45 cm
- Gewicht: 42 kg
- Material: satiniertes Edelstahl AISI 430
- Ohne Motor
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 4
- Filtertyp: 40 x 40
- Durchflussmenge: 2700 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass

Bitte beachten: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Positionierung** Zentral
- **Typologie** ohne Motor
- **Länge in mm** 1600.0000
- **Tiefe in mm** 1300.0000
- **Höhe in mm** 450.0000

Zentrale Abzugshaube h314_121

Posizionamento: centrale

Tipologie: senza motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm

