



Abzugshaube für die professionelle Küche h314_122

Dunstabzugshaube für den professionellen Einsatz. Abmessungen: B 180 x T 130 x H 45 cm. Positionierung: Zentral.

Dunstabzugshaube aus Edelstahl, ideal für die Installation in Hotelküchen, Restaurants, Frittenbuden und Bäckereien. Bestehend aus einer Struktur aus satiniertem Edelstahl, spitz zulaufend und auch im Inneren vollständig umrandet. Komplett mit einer Rinne zum Auffangen des Kondensats und einem Hahn zum Ablassen. Wird ohne Motor geliefert und ist daher für einen externen Motor vorbereitet. Ausgestattet mit Labyrinthfiltern für eine ausgezeichnete Filtration von fettigen Dämpfen und öligen Nebeln.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: B.180 x T.130 x H.45 cm
- Material: satiniertes Edelstahl AISI 430
- Ohne Motor
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 6
- Filtertyp: 40 x 40
- Durchflussmenge: 3050 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass

Bitte beachten: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Positionierung** Zentral
- **Typologie** ohne Motor
- **Länge in mm** 1800.0000
- **Tiefe in mm** 1300.0000
- **Höhe in mm** 450.0000

Abzugshaube für die professionelle Küche h314_122

Abzugshaube für die professionelle Küche h314_122

Posizionamento: centrale

Tipologie: senza motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm

