



Dunstabzugshaube mit Motor für professionelle Küchen h314_129

Zentrale Abzugshaube für den professionellen Einsatz. Abmessungen: B.140 x T.130 x H.55 cm. Mit eingebautem Motor.

Abzugshaube für Hotelküchen, Restaurants, Fabriken. Vorbereitet für den zentralen Einbau und komplett mit Motor. Aus satiniertem Edelstahl, auch innen mit Sicken. Ausgestattet mit Kondensatabflussrinne und Kondensatablasshahn. Um eine optimale Filterung der fettigen Dämpfe zu gewährleisten, ist die Haube mit Labyrinth-Fettfiltern ausgestattet.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: B.140 x T.130 x H.55 cm
- Material: satiniertes Edelstahl AISI 430
- Mit geschlossenem, regelbarem Einphasenmotor
- Kondensator und Klemmenkasten in wasserdichtem Gehäuse IP 55
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 4
- Filtertyp: 40 x 40
- Durchflussmenge: 1400 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass

Bitte beachten: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Positionierung** Zentral
- **Typologie** mit Motor
- **Länge in mm** 1400.0000
- **Tiefe in mm** 1300.0000
- **Höhe in mm** 550.0000

Dunstabzugshaube mit Motor für professionelle Küchen h314_129

Dunstabzugshaube mit Motor für professionelle Küchen h314_129

Posizionamento: centrale

Tipologie: con motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm

