



Dunstabzugshaube aus Edelstahl h314_130

Zentrale Abzugshaube mit Motor für die professionelle Küche. Abmessungen: B.160 x T.130 x H.55 cm. Mit Labyrinth-Fettfilter.

Dunstabzugshaube für den Einsatz in Restaurantküchen, Cafeterias und Hotels. Vorbereitet für den zentralen Einbau und komplett mit Motor geliefert. Sie verfügt über eine robuste Struktur aus satiniertem Edelstahl, die auch innen gespitzt und gekantet ist. Ausgestattet mit Labyrinth-Fettfiltern aus rostfreiem Stahl, die eine hervorragende Filtration von fettigen Dämpfen gewährleisten.

Technische Daten:

- Abmessungen: B.160 x T.130 x H.55 cm
- Material: satiniertes Edelstahl AISI 430
- Mit geschlossenem, regulierbarem Einphasenmotor
- Kondensator und Klemmenkasten in wasserdichtem Gehäuse IP 55
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 8
- Filtertyp: 40 x 40
- Durchflussmenge: 2200 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass

Bitte beachten: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Positionierung** Zentral
- **Typologie** mit Motor
- **Länge in mm** 1600.0000
- **Tiefe in mm** 1300.0000
- **Höhe in mm** 550.0000

Dunstabzugshaube aus Edelstahl h314_130

Posizionamento: centrale

Tipologie: con motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm

