



Professionelle Küchenabzugshaube h314_131

Abzugshaube für Großküchen. Abmessungen: B.180 x T.130 x H.55 cm. Material: Edelstahl satiniert.

Küchenabzugshaube für den professionellen Einsatz, ideal für Restaurants, Hotels, Imbissbuden, Konditoreien. Sie gewährleistet eine hervorragende Leistung, indem sie eine kontinuierliche Luftzirkulation garantiert und Gerüche und Dämpfe, die durch das Kochen von Speisen entstehen, eliminiert. Die Haube ist komplett aus satiniertem Edelstahl gefertigt und mit einer Kondensatabflussrinne und einem Kondensatablasshahn ausgestattet. Die Haube wird auch mit Labyrinth-Fettfiltern geliefert.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: B.180 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: 8
- Filtertyp: 40 x 40
- Durchflussmenge: 2400 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass

Bitte beachten: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Positionierung** Zentral
- **Typologie** mit Motor
- **Länge in mm** 1800.0000
- **Tiefe in mm** 1300.0000
- **Höhe in mm** 550.0000

Professionelle Küchenabzugshaube h314_131

Posizionamento: centrale

Tipologie: con motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm

