



Dunstabzugshaube für Restaurants h314_133

Zentrale Abzugshaube komplett mit Motor. Abmessungen: B.240 x T.130 x H.55 cm. Mit Labyrinthfilter.

Dunstabzugshaube für den Einsatz in professionellen Küchen, z. B. in Restaurants, Hotels und anderen Gastronomie- und Industriebetrieben. Entwickelt und hergestellt, um die Arbeitsumgebung sauberer, gesünder und komfortabler zu machen. Besteht aus einer Struktur aus satiniertem Edelstahl und ist für eine zentrale Positionierung ausgelegt. Komplett mit eingebautem Elektroventilator mit Einphasenmotor und Labyrinthfiltern.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: B.240 x T.130 x H.55 cm
- Material: satiniertes Stahl 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: 2800 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass

Bitte beachten: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Positionierung** Zentral
- **Typologie** mit Motor
- **Länge in mm** 2400.0000
- **Tiefe in mm** 1300.0000
- **Höhe in mm** 550.0000

Dunstabzugshaube für Restaurants h314_133

Posizionamento: centrale

Tipologie: con motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm

