



Zentralabzugshaube für Industrieküchen h314_143

Motorlose Abzugshaube mit zentraler Positionierung. Abmessungen: B.140 x T.130 x H.45 cm. Material: Edelstahl satiniert.

Zentrale Dunstabzugshaube für Großküchen. Speziell für Restaurants, Hotels, Teigwarenfabriken und Imbissbuden. Ausgestattet mit Labyrinthfiltern, die sich besonders für die Filterung von fettigen Dämpfen und öligen Nebeln eignen. Aus satiniertem Edelstahl gefertigt und mit einer Rinne und einem Ablasshahn für das Kondensat ausgestattet.

Technische Daten:

- Abmessungen: B.140 x T.130 x H.45 cm
- Material: satiniertes Edelstahl AISI 304
- Ohne Motor
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 4
- Filtertyp: 500 x 400
- Durchflussmenge: 2350 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass

Bitte beachten: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Positionierung** Zentral
- **Typologie** ohne Motor
- **Länge in mm** 1400.0000
- **Tiefe in mm** 1300.0000
- **Höhe in mm** 450.0000

Zentralabzugshaube für Industrieküchen h314_143

Zentralabzugshaube für Industrieküchen h314_143



Posizionamento: centrale

Tipologie: senza motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm