



Zentrale Abzugshaube für die Lebensmittelindustrie h314_149

Motorisierte Dunstabzugshaube für professionelle Küchen. Abmessungen: B 160 x T 130 x H 60 cm. Zentrale Positionierung.

Motorisierte Abzugshaube, ideal für den Einsatz in Restaurant-, Hotel- und Pizzeria-Küchen. Auch in der Lebensmittelindustrie und überall dort, wo große Mengen an Lebensmitteln zubereitet werden, geeignet. Komplett aus Edelstahl gefertigt und besonders einfach zu bedienen, zu installieren und zu reinigen. Er sorgt für maximale Sicherheit, indem er Dämpfe, Gerüche und Fette aus der Lebensmittelzubereitung absaugt und beseitigt. Komplett mit Labyrinthfilter, Kondensatsammelrinne und Kondensatablasshahn.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: B.160 x T.130 x H.60
- Material: satiniertes Edelstahl AISI 304
- Mit Motor
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 8
- Filtertyp: 300 x 400
- 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** 600.0000

Zentrale Abzugshaube für die Lebensmittelindustrie h314_149



Zentrale Abzugshaube für die Lebensmittelindustrie h314_149

Posizionamento: centrale
Tipologie: con motore
Länge in mm: 407 mm
Tiefe in mm: 400 mm
Höhe in mm: 399 mm