



Zentrale kubische Abzugshaube für Hotelküchen h314_151

Zentrale Abzugshaube mit Motor. Abmessungen: B.200 x T.130 x H.60 cm. Komplett mit Labyrinthfiltern.

Die Dunstabzugshaube ist ideal für die Installation in Küchen für den professionellen Einsatz, wie z. B. in Hotels, Restaurants, Pizzerien, Autobahnraststätten. Einfach an der Decke zu installieren und in der Lage, ausgezeichnete Haltbarkeit und hohe Leistung zu gewährleisten. Vollständig aus gebürstetem Edelstahl gefertigt, einem robusten Material, das sich besonders für Küchen eignet, da es hygienisch und leicht zu reinigen ist. Lieferung komplett mit Labyrinthfilter und Kondensatsammelrinne mit Kondensatablasshahn.

Technische Eigenschaften:

- Abmessungen: B.200 x T.130 x H.60
- Material: satiniertes Edelstahl AISI 304
- Mit Motor
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 8
- Filtertyp: 400 x 400
- 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** 2000.0000
- **Tiefe in mm** 1300.0000
- **Höhe in mm** 600.0000

Zentrale kubische Abzugshaube für Hotelküchen h314_151



Zentrale kubische Abzugshaube für Hotelküchen h314_151

Posizionamento: centrale

Tipologie: con motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm