

**HOLITY.COM**

## Zentrale Abzugshaube für Restaurantküchen h314\_142

Abzugshaube für den Einsatz in Großküchen. Abmessungen: B.120 x T.130 x H.45 cm. Ohne Motor.

Kubusförmige Zentralabzugshaube ohne Motor, ideal für den Einsatz in Großküchen, wie zum Beispiel in Hotels und Restaurants. Komplett aus satiniertem Edelstahl gefertigt und auch an den Innenteilen geschweißt und genietet. Ausgestattet mit einer Kondensatauffangrinne und einem Kondensatablasshahn und komplett mit Labyrinthfiltern. Er gewährleistet eine hervorragende Leistung, indem er alle durch das Kochen von Speisen verursachten Dämpfe und Gerüche eliminiert.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: B.120 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: 2000 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass

Bitte beachten: Lampe nicht enthalten

\*\*Bild rein indikativ

## INFORMATIONEN

- **Positionierung** Zentral
- **Typologie** ohne Motor
- **Länge in mm** 1200.0000
- **Tiefe in mm** 1300.0000
- **Höhe in mm** 450.0000



## Zentrale Abzugshaube für Restaurantküchen h314\_142



### Zentrale Abzugshaube für Restaurantküchen h314\_142

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

