



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