



Zentrale Abzugshaube für Großküchen h314_123

Zentrale Abzugshaube ohne Motor. Abmessungen: B.200 x T.130 x H.45 cm. Mit Labyrinthfilter.

Dunstabzugshaube für Restaurants und professionelle Küchen, konzipiert für die zentrale Positionierung und für die Verwendung mit einem externen Motor (Motor nicht vorhanden). Notwendig, um die Luftrückführung zu gewährleisten und Dämpfe und unangenehme Gerüche, die durch das Kochen von Speisen entstehen, zu beseitigen. Die Struktur besteht vollständig aus satiniertem Edelstahl und verfügt über einen Kanal zum Auffangen von Kondenswasser und dessen Abfluss. Wird komplett mit Trägheitslabyrinth-Fettfiltern geliefert.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: B.200 x T.130 x H.45 cm
- Material: satiniertes Stahl AISI 430
- Ohne Motor
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 8
- Filtertyp: 40 x 40
- Durchflussmenge: 3750 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass

N.B: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFO

- **Positionierung** Zentral
- **Typologie** ohne Motor
- **Länge in mm** 2000.0000
- **Tiefe in mm** 1300.0000
- **Höhe in mm** 450.0000

Zentrale Abzugshaube für Großküchen h314_123

Zentrale Abzugshaube für Großküchen h314_123

Posizionamento: centrale

Tipologie: senza motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm

