



Dunstabzugshaube ohne Motor h314_145

Dunstabzugshaube für Restaurantküchen. Abmessungen: B.180 x T.130 x H.45 cm. Mit Labyrinthfilter.

Zentrale Dunstabzugshaube, die für eine perfekte Absaugung der mit Rauch und Dämpfen gesättigten Luft aus der Lebensmittelverarbeitung sorgt und diese in saubere Luft umwandelt. Ideal für den Einsatz in der Gastronomie, in der Lebensmittelindustrie und in der Lebensmittelzubereitung und -verteilung, z. B. in Verbrauchermärkten und Einkaufszentren. Das Gerät ist vollständig aus gebürstetem Edelstahl gefertigt und wird komplett mit Labyrinthfiltern geliefert. Die Struktur verfügt außerdem über einen Kondensatsammelkanal und einen Kondensatablasshahn.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: B.180 x T.130 x H.45 cm
- Material: satiniertes Stahl AISI 304
- Ohne Motor
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 6
- Filtertyp: 500 x 400
- Durchflussmenge: 3050 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass

Bitte beachten: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFO

- **Positionierung** Zentral
- **Typologie** ohne Motor
- **Länge in mm** 1800.0000
- **Tiefe in mm** 1300.0000
- **Höhe in mm** 450.0000



Dunstabzugshaube ohne Motor h314_145

Posizionamento: centrale

Tipologie: senza motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm