



Zentrale Abzugshaube für die Lebensmittelindustrie h314_147

Zentrale Abzugshaube für Rauch- und Geruchsabsaugung. Abmessungen: B.300 x T.130 x H.45 cm. Komplett mit Labyrinthfiltern.

Zentral angeordnete Dunstabzugshaube, geeignet für den Einsatz in Großküchen und überall dort, wo Lebensmittel auf industriellem Niveau zubereitet werden. Besteht aus einer Struktur aus gebürstetem Edelstahl, komplett mit Labyrinthfiltern, Kondensatsammelkanal und Kondensatablasshahn. Entwickelt, um die beste Leistung durch Absaugen und Beseitigung von Dämpfen und Gerüchen, die bei der Zubereitung von Speisen entstehen, zu gewährleisten.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: B.300 x T.130 x H.45 cm
- Material: satiniertes Edelstahl AISI 304
- Ohne Motor
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 10
- Filtertyp: 500 x 400
- Durchflussmenge: 5150 MC/H
- Kondenswasserablauf
- Hahn für Kondensatablass

Bitte beachten: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFO

- **Positionierung** Zentral
- **Typologie** ohne Motor
- **Länge in mm** 3000.0000
- **Tiefe in mm** 1300.0000
- **Höhe in mm** 450.0000

Zentrale Abzugshaube für die Lebensmittelindustrie h314_147



Zentrale Abzugshaube für die Lebensmittelindustrie h314_147

Posizionamento: centrale

Tipologie: senza motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm