



Campana central cúbica para cocinas de hotel h314_151

Campana extractora profesional en acero inoxidable AISI 304 (200x130x60 cm) con motor integrado, 8 filtros de laberinto y sistema de drenaje de condensados.

Esta **campana extractora profesional** está diseñada para la instalación en techo en contextos de restauración de alta intensidad como hoteles, restaurantes, pizzerías y áreas de servicio. La estructura garantiza **altas prestaciones fluidodinámicas** y una resistencia prolongada en el tiempo, respondiendo a las necesidades de salubridad y gestión de humos en entornos de cocina complejos.

Características técnicas

- **Dimensiones:** L.200 x P.130 x h.60 cm
- **Material:** Acero inoxidable satinado AISI 304
- **Motorización:** Motor integrado de alto rendimiento
- **Sistema de filtración:** 8 filtros de laberinto de 400 x 400 mm
- **Capacidad de aspiración:** Caudal 2800 m³/h
- **Gestión de líquidos:** Canaleta para recogida de condensados con grifo de drenaje dedicado
- **Instalación:** Preparada para fijación a techo

Nota: lámpara no incluida en el suministro estándar.

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Posición central**
- **Tipología** Con motor
- **Longitud en mm** 2000.000000
- **Profundidad en mm** 1300.000000
- **Altura en milímetros** 600.000000

Campana central cúbica para cocinas de hotel h314_151



Campana central cúbica para cocinas de hotel h314_151

Tipología: Con motor

Posición: central