



Campana central para industria alimentaria h314_147

Campana central profesional de acero inoxidable AISI 304, 300x130x45 cm. Estructura con filtros de laberinto y caudal de 5150 MC/H para cocinas industriales.

Proyectada para la instalación en isla sobre bloques de cocción de grandes dimensiones, esta **campana extractora con posicionamiento central** representa una solución técnica avanzada para cocinas profesionales y contextos de preparación alimentaria a escala industrial. La estructura está fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304 con acabado satinado**, material que garantiza la máxima higiene y resistencia a las tensiones térmicas y químicas típicas de los laboratorios gastronómicos. El sistema está diseñado para optimizar la evacuación de humos, vapores y olores persistentes, manteniendo un ambiente de trabajo saludable.

Características técnicas

- **Dimensiones:** L.300 x P.130 x h.45 cm
- **Material:** Acero inoxidable satinado AISI 304
- **Motorización:** Versión sin motor (preparada para aspiración centralizada)
- **Sistema de filtrado:** 10 filtros de laberinto
- **Dimensiones de los filtros:** 500 x 400 mm
- **Capacidad de extracción:** Caudal 5150 MC/H
- **Gestión de líquidos:** Canaleta perimetral para la recogida de condensados
- **Desagüe:** Grifo integrado para el drenaje de líquidos y grasas condensadas

Notas adicionales: La lámpara de iluminación no está incluida en el suministro estándar.

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Posición** central
- **Tipología** Sin motor
- **Longitud en mm** 3000.000000
- **Profundidad en mm** 1300.000000
- **Altura en milímetros** 450.000000

Campana central para industria alimentaria h314_147

Campana central para industria alimentaria h314_147

Tipología: Sin motor
Posición: central

