



## Campana de acero inoxidable para uso profesional h314\_146

Campana central de acero inoxidable AISI 304, 200x130 cm, con filtros de laberinto y desagüe de condensados. Alto caudal 3400 MC/H para cocinas profesionales.

La **campana de aspiración con posicionamiento central** es una solución técnica diseñada para la integración en grandes cocinas industriales, contextos hoteleros y restauración colectiva. Su función primaria es la neutralización de humos, vapores y olores derivados de los procesos de cocción, garantizando simultáneamente la **salubridad de los ambientes** y la protección de las superficies del mobiliario y de las paredes de los daños causados por la humedad persistente. Construida con una sólida **estructura en acero inoxidable AISI 304 satinado**, asegura resistencia a la corrosión y una gestión higiénica simplificada.

## Características técnicas

- **Dimensiones:** L.200 x P.130 x h.45 cm
- **Material:** Acero inoxidable satinado AISI 304
- **Configuración:** Sin motor interno (preparada para aspiración centralizada)
- **Sistema de filtración:** Filtros de laberinto de alta eficiencia para vapores grasos
- **Cantidad de filtros:** 8 filtros
- **Dimensiones de los filtros:** 400 x 400 mm
- **Caudal de aire:** 3400 MC/H
- **Gestión de líquidos:** Canaleta perimetral para la recogida de condensados
- **Desagüe:** Grifo dedicado para el desagüe de condensados

**Notas:** Lámpara de iluminación no incluida en el suministro estándar.

*Imagen puramente indicativa*

## INFORMACIÓN

- **Posición** central
- **Tipología** Sin motor
- **Longitud en mm** 2000.000000
- **Profundidad en mm** 1300.000000
- **Altura en milímetros** 450.000000

Campana de acero inoxidable para uso profesional h314\_146

**Campana de acero  
inoxidable para uso  
profesional h314\_146**

Tipología: Sin motor  
Posición: central

