



Campana extractora central para la industria alimentaria h314_149

Campana extractora motorizada de acero inoxidable AISI 304, 160x130x60 cm. Caudal 2200 m³/h y 8 filtros de laberinto para cocinas profesionales y HoReCa.

Esta **campana extractora con motor integrado** representa una solución profesional para la gestión de humos y vapores en contextos de alta intensidad productiva. Diseñada para satisfacer las necesidades de **restaurantes, hoteles, pizzerías y laboratorios de la industria alimentaria**, la estructura asegura una eficaz eliminación de olores y residuos grasos, manteniendo el ambiente de trabajo saludable y conforme a las normativas higiénicas. La construcción íntegramente en **acero inoxidable AISI 304 satinado** garantiza resistencia a la corrosión y una facilidad de desinfección indispensable en los procesos de preparación alimentaria a gran escala.

Características técnicas

- **Dimensiones:** L 160 x P 130 x H 60 cm
- **Material:** Acero inoxidable satinado AISI 304
- **Motorización:** Motor integrado de alto rendimiento
- **Sistema de filtrado:** 8 filtros de laberinto (dimensiones 300 x 400 mm)
- **Caudal de aire:** 2200 m³/h
- **Gestión de condensados:** Canaleta para recogida y grifo de desagüe integrados
- **Instalación:** Diseñada para montaje en pared o techo (estructura autoportante)

Opcionales:

- La lámpara para la iluminación de la superficie de trabajo no está incluida en la configuración estándar.

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Posición** central
- **Tipología** Con motor
- **Longitud en mm** 1600.000000
- **Profundidad en mm** 1300.000000
- **Altura en milímetros** 600.000000

Campana extractora central para la industria alimentaria h314_149



Campana extractora central para la industria alimentaria h314_149

Tipología: Con motor

Posición: central