



Campana extractora de 180 cm h314_150

Campana de extracción central en acero inoxidable AISI 304, 180x130 cm. Equipada con motor, 8 filtros de laberinto y sistema de drenaje de condensados integrado.

La **campana de extracción de posicionamiento central** está diseñada para operar en entornos de cocinas profesionales de grandes dimensiones, típicos del sector hotelero y de la restauración industrial. Gracias a su configuración en isla, garantiza una captación eficaz de humos y vapores provenientes de bloques de cocción centrales, optimizando los flujos de aire y mejorando el confort térmico de los operarios. La estructura está íntegramente fabricada en **acero inoxidable AISI 304 satinado**, material elegido por su elevada resistencia mecánica y el cumplimiento de los protocolos higiénico-sanitarios.

Características técnicas

- **Dimensiones:** L.180 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:** 2400 m³/h
- **Gestión de fluidos:** Canaleta perimetral para recogida de condensados y grasas
- **Drenaje:** Grifo dedicado para el vaciado de los residuos recogidos

Nota: lámpara no incluida.

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Posición** central
- **Tipología** Con motor
- **Longitud en mm** 1800.000000
- **Profundidad en mm** 1300.000000
- **Altura en milímetros** 600.000000

Campana extractora de 180 cm h314_150

Campana extractora de 180 cm h314_150

Tipología: Con motor
Posición: central

