



Campana extractora de acero inoxidable 430 L. 120 cm h504_80

Campana extractora profesional de pared en acero inoxidable 430, L 1200 mm, con motor integrado de 0,249 kW y filtros de lamas de alta eficiencia.

La **campana extractora profesional** es un elemento indispensable para la gestión de la calidad del aire en cocinas profesionales como pizzerías, bares, restaurantes y panaderías. El dispositivo cumple una función crucial: evita la saturación de los ambientes eliminando los olores persistentes y asegura un **reciclaje constante del aire**, disolviendo los humos y vapores generados durante los procesos de cocción. La estructura, íntegramente fabricada en **acero inoxidable 430**, garantiza longevidad y cumple con los rigurosos estándares higiénicos del sector HoReCa.

Características técnicas

- Dimensiones: L 1200 x P 560 x h 250 mm
- Sistema de ventilación: Con motor incorporado
- Material de construcción: Acero inoxidable 430
- Peso neto: aprox. 34 kg
- Peso bruto: aprox. 38 kg
- Potencia absorbida: 0,249 kW
- Frecuencia nominal: 50 Hz
- Tensión de alimentación: 230 V
- Sistema de iluminación: 3 focos LED de 3 W cada uno
- Configuración de filtros: 5 unidades en total
- Dimensiones de los filtros: 3 piezas (344x356 mm) y 2 piezas (81x356 mm)
- Tipo de filtro: Filtros de lamas de acero inoxidable
- Nivel de ruido: 65 dB

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Posición** de pared
- **Tipología** Con motor
- **Longitud en mm** 1200.000000
- **Profundidad en mm** 560.000000
- **Altura en milímetros** 250.000000

Campana extractora de acero inoxidable 430 L. 120 cm h504_80



HOLITY.COM



HOLITY.COM



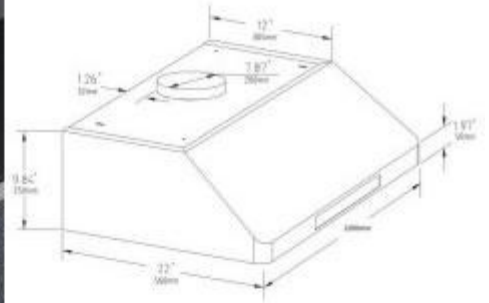
HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Campana extractora de acero inoxidable 430 L. 120 cm h504_80

Tipología: Con motor
Posición: de pared