



Campana extractora para cocinas profesionales L. 120 cm h314_173

Campana extractora de pared profesional sin motor, 120x90 cm, estructura en chapa galvanizada y filtros de laberinto para separación de grasas.

Esta **campana extractora de pared** es una solución profesional diseñada para la evacuación eficiente de humos, vapores y olores en cocinas industriales, restaurantes, pizzerías, hoteles y locales de comida rápida. La estructura está realizada con **respaldo y tapa en chapa galvanizada**, garantizando una sólida resistencia mecánica. El sistema de filtración cuenta con **dos filtros de laberinto**, específicamente diseñados para separar el componente graso del flujo de aire, protegiendo así los conductos y los sistemas de extracción posteriores del depósito de contaminantes.

Características técnicas

- **Dimensiones:** 120 x 90 x 60 cm (L x P x A)
- **Peso:** 27 kg aprox.
- **Configuración:** Sin motor (preparada para aspiración remota)
- **Sistema de filtración:** n. 2 filtros de laberinto (dimensiones 40x40)
- **Caudal:** 1400 m³/h
- **Materiales:** Respaldo y tapa en chapa galvanizada
- **Instalación:** Montaje en pared

Opcional: Lámpara no incluida en la configuración estándar.

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Posición de pared**
- **Tipología** Sin motor
- **Longitud en mm** 1200.000000
- **Profundidad en mm** 900.000000
- **Altura en milímetros** 600.000000

Campana extractora para cocinas profesionales L. 120 cm h314_173

Campana extractora para
cocinas profesionales L.
120 cm h314_173

Tipología: Sin motor
Posición: de pared

