



Campana de cocina profesional h314_120

Campana extractora para cocinas de restaurantes. Con motor incorporado. Dimensiones: L.200 x P.70 x h.60 cm.

Campana mural con motor, específica para cocinas profesionales como las de restaurantes, hoteles, fast food, asadores. Capaz de garantizar una extracción eficaz, permitiendo un reciclaje continuo del aire, eliminando los humos y olores provocados por la cocción de los alimentos. Completo de filtros de laberinto ideales para separar la parte grasienta aspirada del flujo de contaminantes. La estructura es de acero inoxidable cepillado y se completa con canal y grifo de vaciado para la condensación.

Especificaciones técnicas:

- Dimensiones: L.200 x P.70 x h.60 cm
- Peso: 47 kg
- Material: acero satinado AISI 430
- Con motor monofásico regulable cerrado
- Condensador y caja de bornes en caja estanca IP 55
- Filtros de laberinto
- N° filtros: 4
- Tipo de filtro: 40 x 40
- Caudal: 1000 MC/H
- Canal de recogida de condensados
- Grifo de vaciado de condensados

Nota: lámpara no incluida

*Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **posizionamento** a parete
- **tipologia** con motore
- **Lunghezza in millimetri** 2000.0000
- **Profundidad en milímetros** 700.0000
- **Altura en milímetros** 600.0000

Campana de cocina profesional h314_120

: con motore

: a parete

