



Campana central para cocina profesional h314_122

Campana extractora para uso profesional. Dimensiones: L.180 x P.130 x h.45 cm. Colocación: central.

Campanas de acero inoxidable, perfectas para su instalación en cocinas de hoteles, restaurantes, freidurías, panaderías y sandwicherías. Compuesta por un marco de acero inoxidable cepillado, puntiagudo y totalmente acanalado también en el interior. Completo con canal para recoger el condensado y grifo para vaciarlo. Suministrado sin motor y por tanto preparado para motor externo. Equipado con filtros de laberinto para una excelente filtración de vapores grasientos y nieblas aceitosas.

Características técnicas:

- Dimensiones: L.180 x P.130 x h.45 cm
- Material: acero inoxidable satinado AISI 430
- Sin motor
- Filtros de laberinto
- N° filtros: 6
- Tipo filtros: 40 x 40
- Caudal: 3050 MC/H
- Canal de recogida de condensados
- Desagüe de condensados

Nota: lámpara no incluida

*Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **posizionamento** centrale
- **tipologia** senza motore
- **Lunghezza in millimetri** 1800.0000
- **Profundidad en milímetros** 1300.0000
- **Altura en milímetros** 450.0000

Campana central para cocina profesional h314_122

Campana central para
cocina profesional h314_122

: senza motore
: centrale

