



Campana extractora con motor h314_128

Campana extractora central para cocina profesional. Dimensiones: L.120 x P.130 x h.55 cm. Con filtros de laberinto.

Campana central para uso profesional en cocinas de hoteles, restaurantes, fábricas, talleres lácteos, etc... Se suministra completa con ventilador eléctrico incorporado con motor monofásico y filtros de grasa de laberinto. El bastidor está fabricado en acero inoxidable cepillado y también es puntiagudo y acanalado internamente. Equipado con canal de recogida y grifo de purga de condensados.

Características técnicas:

- Dimensiones: L.120 x P.130 x h.55 cm
- Material: acero inoxidable satinado AISI 430
- Con motor monofásico regulable cerrado
- Condensador y cuadro de bornes en caja estanca IP 55
- Filtros de laberinto
- N° filtros: 4
- Tipo filtros: 40 x 40
- Caudal: 1400 MC/H
- Canal de recogida de condensados
- Boca de vaciado de condensados

Nota: lámpara no incluida

*Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **posizionamento** centrale
- **tipologia** con motore
- **Lunghezza in millimetri** 1200.0000
- **Profundidad en milímetros** 1300.0000
- **Altura en milímetros** 550.0000

Campana extractora con motor h314_128

Campana extractora con
motor h314_128

: con motore
: centrale

