



Campana extractora con motor para cocinas profesionales h314_129

Campana central extractora para uso profesional. Dimensiones: L.140 x P.130 x h.55 cm. Con motor incorporado.

Campana para cocinas de hoteles, restaurantes, fábricas. Preparada para instalación central y completa con motor. Fabricada en acero inoxidable con acabado satinado, también con remaches en las partes interiores. Equipado con canal de recogida de condensación y grifo de vaciado de condensación. Para garantizar una filtración óptima de los vapores grasientos, la campana está equipada con filtros de grasa de laberinto.

Características técnicas:

- Dimensiones: L.140 x P.130 x h.55 cm
- Material: acero inoxidable satinado AISI 430
- Con motor monofásico regulable cerrado
- Condensador y tablero 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
- Llave de vaciado de condensados

Nota: lámpara no incluida

*Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **posizionamento** centrale
- **tipologia** con motore
- **Lunghezza in millimetri** 1400.0000
- **Profundidad en milímetros** 1300.0000
- **Altura en milímetros** 550.0000

Campana extractora con motor para cocinas profesionales h314_129

Campana extractora con
motor para cocinas
profesionales h314_129

: con motore

: centrale

