



Campana extractora de cocina profesional h314_131

Campana extractora para cocinas industriales. Dimensiones: L.180 x P.130 x h.55 cm. Material: acero inoxidable satinado.

Campana de cocina para uso profesional, ideal para restaurantes, hoteles, charcuterías, pastelerías. Asegura un excelente rendimiento, garantizando una recirculación continua del aire, eliminando olores y humos provocados por la cocción de los alimentos. Construida totalmente en acero inoxidable cepillado y equipada con canal de recogida de condensados y grifo de evacuación de condensados. La campana también se suministra completa con filtros de grasa de laberinto.

Características técnicas:

- Dimensiones: L.180 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: 8
- Tipo filtros: 40 x 40
- Caudal: 2400 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** 1800.0000
- **Profundidad en milímetros** 1300.0000
- **Altura en milímetros** 550.0000

Campana extractora de cocina profesional h314_131

- : con motore
- : centrale

