



Cappa a parete per cucina professionale h314_118

Cappa aspirante a parete per cucine di ristoranti. Dimensioni: L.160 x P.70 x h.60 cm. Con motore.

Cappa aspirante a parete perfetta per le cucine ad uso professionale. Adatta a garantire il continuo ricircolo dell'aria ed eliminare fumi e odori dovuti alla cottura dei cibi. Dotata di elettroventilatore incorporato con motore monofase regolabile chiuso e filtri a labirinto per la cattura degli agenti inquinanti. La struttura è realizzata interamente in acciaio inox e provvista di canalina e tubo di scarico per condensa.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L.160 x P.70 x h.60 cm
- Peso: 38 kg
- Materiale: acciaio satinato AISI 430
- Con motore monofase regolabile chiuso
- Condensatore e morsettiera in scatola stagna IP 55
- Filtri a labirinto
- N° filtri: 2
- Tipo filtri: 40 x 40
- Portata: 1000 MC/H
- Canalina per raccolta condensa
- Rubinetto per scarico condensa

N.B: lampada non inclusa

**Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **posizionamento** a parete
- **tipologia** con motore
- **Lunghezza in millimetri** 1600.0000
- **Profondità in millimetri** 700.0000
- **Altezza in millimetri** 600.0000

Cappa a parete per cucina professionale h314_118

Posizionamento: a parete

Tipologia: con motore

Lunghezza in millimetri: 1600 mm

Profondità in millimetri: 700 mm

Altezza in millimetri: 600 mm

