



Cappa centrale per cucine industriali h314_123

Cappa centrale per aspirazione senza motore. Dimensioni: L.200 x P.130 x h.45 cm. Con filtri a labirinto.

Cappa aspirante per ristoranti e cucine professionali, predisposta per il posizionamento centrale e per l'uso con motore esterno (motore non presente). Necessaria per garantire il riciclo dell'aria ed eliminare fumi e cattivi odori dovuti alla cottura delle pietanze. La struttura è realizzata interamente in acciaio inox satinato e presenta canalina per raccolta condensa e relativo scarico per la stessa. Fornita completa di filtri antigrasso inerciali a labirinto.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L.200 x P.130 x h.45 cm
- Materiale: acciaio satinato AISI 430
- Senza motore
- Filtri a labirinto
- N° filtri: 8
- Tipo filtri: 40 x 40
- Portata: 3750 MC/H
- Canalina per raccolta condensa
- Rubinetto per scarico condensa

N.B: lampada non inclusa

**Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **posizionamento** centrale
- **tipologia** senza motore
- **Lunghezza in millimetri** 2000.0000
- **Profondità in millimetri** 1300.0000
- **Altezza in millimetri** 450.0000

Cappa centrale per cucine industriali h314_123

Posizionamento: centrale

Tipologia: senza motore

Lunghezza in millimetri: 2000 mm

Profondità in millimetri: 1300 mm

Altezza in millimetri: 450 mm

