



Cappa centrale per cucine professionali h314_125

Cappa senza motore con installazione centrale. Dimensioni: L.260 x P.130 x h.45 cm. Completa di filtri a labirinto.

Cappa centrale per uso nelle cucine industriali, ideale per grandi hotel, ristoranti e rosticcerie. Costituita da una struttura in acciaio inox satinato, puntata e ribordata anche nelle parti interne. Provvista di filtri antigrasso inox a labirinto che assicurano delle ottime prestazioni. Completa di canalina raccogli-condensa e rubinetto per scarico condensa. La cappa è inoltre di facile pulizia e in grado di garantire un'ottima resistenza nel tempo.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L.260 x P.130 x h.45 cm
- Materiale: acciaio satinato AISI 430
- Senza motore
- Filtri a labirinto
- N° filtri: 10
- Tipo filtri: 40 x 40
- Portata: 4450 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** 2600.0000
- **Profondità in millimetri** 1300.0000
- **Altezza in millimetri** 450.0000

Cappa centrale per cucine professionali h314_125

Posizionamento: centrale

Tipologia: senza motore

Lunghezza in millimetri: 2600 mm

Profondità in millimetri: 1300 mm

Altezza in millimetri: 450 mm

