



## Cappa centrale per cucine ristoranti h314\_142

Cappa per uso nelle cucine professionali. Dimensioni: L.120 x P.130 x h.45 cm. Senza motore.

Cappa centrale cubica senza motore, perfetta per l'uso all'interno di cucine industriali come quelle degli hotel e dei ristoranti. Costruita interamente in acciaio inox satinato e saldata e ribordata anche nelle parti interne. Dotata di canalina raccogli condensa e rubinetto di scarico per condensa e completa di filtri a labirinto. Assicura delle ottime prestazioni eliminando tutti i fumi e gli odori dovuti alla cottura dei cibi.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L.120 x P.130 x h.45 cm
- Materiale: acciaio satinato AISI 304
- Senza motore
- Filtri a labirinto
- N° filtri: 4
- Tipo filtri: 500 x 400
- Portata: 2000 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** 1200.0000
- **Profondità in millimetri** 1300.0000
- **Altezza in millimetri** 450.0000

### Cappa centrale per cucine ristoranti h314\_142

Posizionamento: centrale

Tipologia: senza motore

Lunghezza in millimetri: 1200 mm

Profondità in millimetri: 1300 mm

Altezza in millimetri: 450 mm

