



Cappa centrale per industria alimentare h314_147

Cappa centrale professionale in acciaio inox AISI 304, 300x130x45 cm. Struttura con filtri a labirinto e portata 5150 MC/H per cucine industriali.

Progettata per l'installazione a isola sopra blocchi cottura di grandi dimensioni, questa **cappa aspirante con posizionamento centrale** rappresenta una soluzione tecnica avanzata per cucine professionali e contesti di preparazione alimentare su scala industriale. La struttura è interamente realizzata in **acciaio inox AISI 304 con finitura satinata**, materiale che garantisce massima igiene e resistenza alle sollecitazioni termiche e chimiche tipiche dei laboratori gastronomici. Il sistema è ingegnerizzato per ottimizzare l'evacuazione di fumi, vapori e odori persistenti, mantenendo un ambiente di lavoro salubre.

Caratteristiche tecniche

- **Dimensioni:** L.300 x P.130 x h.45 cm
- **Materiale:** Acciaio inox satinato AISI 304
- **Motorizzazione:** Versione senza motore (predisposta per aspirazione centralizzata)
- **Sistema filtrante:** 10 filtri a labirinto
- **Dimensioni filtri:** 500 x 400 mm
- **Capacità di estrazione:** Portata 5150 MC/H
- **Gestione liquidi:** Canalina perimetrale per raccolta condensa
- **Scarico:** Rubinetto integrato per lo scarico dei liquidi e dei grassi condensati

Note aggiuntive: La lampada d'illuminazione non è inclusa nella fornitura standard.

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **posizionamento** centrale
- **tipologia** senza motore
- **Lunghezza in millimetri** 3000.000000
- **Profondità in millimetri** 1300.000000
- **Altezza in millimetri** 450.000000

Cappa centrale per industria alimentare h314_147

Posizionamento: centrale

Tipologia: senza motore

Lunghezza in millimetri: 3000 mm

Profondità in millimetri: 1300 mm

Altezza in millimetri: 450 mm

