



Cappa in acciaio inox per uso professionale h314_146

Cappa centrale in acciaio inox AISI 304, 200x130 cm, con filtri a labirinto e scarico condensa. Alta portata 3400 MC/H per cucine professionali.

La **cappa per aspirazione con posizionamento centrale** è una soluzione tecnica progettata per l'integrazione in grandi cucine industriali, contesti alberghieri e ristorazione collettiva. La sua funzione primaria è la neutralizzazione di fumi, vapori e odori derivanti dai processi di cottura, garantendo contemporaneamente la **salubrità degli ambienti** e la protezione delle superfici d'arredo e delle pareti dai danni causati dall'umidità persistente. Costruita con una solida **struttura in acciaio inox AISI 304 satinato**, assicura resistenza alla corrosione e una gestione igienica semplificata.

Caratteristiche tecniche

- **Dimensioni:** L.200 x P.130 x h.45 cm
- **Materiale:** Acciaio inox satinato AISI 304
- **Configurazione:** Senza motore interno (predisposta per aspirazione centralizzata)
- **Sistema di filtrazione:** Filtri a labirinto ad alta efficienza per vapori grassi
- **Quantità filtri:** 8 filtri
- **Dimensioni filtri:** 400 x 400 mm
- **Portata d'aria:** 3400 MC/H
- **Gestione liquidi:** Canalina per raccolta condensa perimetrale
- **Scarico:** Rubinetto dedicato per lo scarico della condensa

Note: Lampada d'illuminazione non inclusa nella fornitura standard.

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **posizionamento** centrale
- **tipologia** senza motore
- **Lunghezza in millimetri** 2000.000000
- **Profondità in millimetri** 1300.000000
- **Altezza in millimetri** 450.000000

Cappa in acciaio inox per uso professionale h314_146



Cappa in acciaio inox per uso professionale h314_146

Posizionamento: centrale

Tipologia: senza motore

Lunghezza in millimetri: 2000 mm

Profondità in millimetri: 1300 mm

Altezza in millimetri: 450 mm