

FICHE TECHNIQUE : HOTTE CENTRALE

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

- Type de hotte : Hotte centrale suspendue
- Usage : Extraction et captation des fumées, vapeurs et graisses dans cuisine professionnelle
- Installation : Fixation plafond, positionnement central
- Construite entièrement en inox
- Filtres choc en inox démontables les deux cotés
- Fixation centrale renforcée
- Puissance du moteur extracteur Selon la dimension de la hotte
- Dimension standard et sur mesures

2. MATÉRIAUX

- Structure : Acier inox AISI 304 satiné
- Tôles : 8/10 - 10/10
- Finitions : Bords pliés anti-coupures
- Filtre :
 - Type : Filtres labyrinthes inox
 - Lavables au lave-vaisselle
 - Inclinaison optimisée pour récupération des graisses



3- INSTALLATION

1 - Raccordement électrique :

- Vérifier la compatibilité de l'installation électrique. Mettre en place les protections de ligne.
- Effectuer une mesure d'intensité du moteur lors de la mise en route (Intensité 1.7A).

2 - Raccordement de gaine :

- Utiliser de la gaine galvanisé spiralée rigide en Ø normalisé 250 mm.
- Longueur de gaine mini/maxi : 7 à 10 m/l.
- Nombre de coude à 90° maxi : 1 coude.
- S'assurer de la parfaite étanchéité des gaines.
- Installation et mise en route réalisées impérativement par un technicien agréé.

