

Cod: 40730182

**Cappa cubica a parete con motore profondità 900 mm 1200x900x450h mm**



## Descrizione

Le **cappe aspiranti cubiche professionali con motore** di Ristoattrezzature sono realizzate in **acciaio inox AISI 430** e rispettano i più alti standard qualitativi, studiate e realizzate appositamente per rendere l'ambiente di lavoro più pulito, salubre e confortevole.

Acquistare una **cappa aspirante** efficiente e dal design essenziale è un must per ogni cucina professionale. Oltre alla potenza e all'estetica, tuttavia, altri fattori entrano in gioco quando si tratta di scegliere la **cappa d'aspirazione**, più adatta alle tue esigenze. Uno tra tutti è la silenziosità della cappa, fondamentale perché il suo funzionamento non risulti fastidioso o troppo invasivo per l'armonia delle operazioni da compiere all'interno della tua attività commerciale.

Le cappe d'aspirazione a uso industriale vengono solitamente installate a circa 2 metri di altezza da terra e devono sporgere di circa 20 cm rispetto al bordo esterno delle attrezzature che vengono collocate nello spazio sottostante. Inoltre, la scelta della cappa deve essere valutata in relazione al volume d'aria da estrarre e in relazione alle attrezzature professionali per la cottura che hai utilizzato all'interno della tua cucina.

Questo articolo, con profondità 90 cm, può essere posizionato a parete: la cappa è realizzata in acciaio inox 430, con motore ed elettroventilatore incorporato. Modello monofase, curato in ogni dettaglio sia nella realizzazione che nella qualità dei materiali 100% **made in Italy**. La cappa misura 120x90x45h cm e possiede una canalina antigocciolamento a tenuta ermetica per la raccolta dei grassi, con rubinetti di scarico annessi. I **filtri antigrasso per cappa** sono costruiti in acciaio inox 18/10 a labirinto, materiale comunemente utilizzato nell'industria della ristorazione perchè in grado di garantire alti standard d'igiene, praticità nella pulizia e resistenza nel tempo.

## Perché le cappe d'aspirazione sono attrezzature indispensabili in cucina professionale?

Le cappe d'aspirazione sono attrezzature professionali obbligatorie, per legge, in tutte le cucine con piano di cottura a gas, mentre nelle cucine con piano di cottura elettrico o a induzione sono, ad oggi, fortemente consigliate. L'installazione di una cappa aspirante di qualità è infatti fondamentale per un continuo riciclo dell'aria che permetta di eliminare i fumi e gli odori generati dalla cottura dei cibi ed evitare i danni a mobili e pareti causati dall'umidità.

### Dimensioni

Dimensioni esterne	1200x900x450 mm
--------------------	-----------------

### Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Filtri	2 Nr
Peso	65 kg
Portata aspirazione oraria	1360 m <sup>3</sup> /h
Potenza Elettrica	0.14 kW