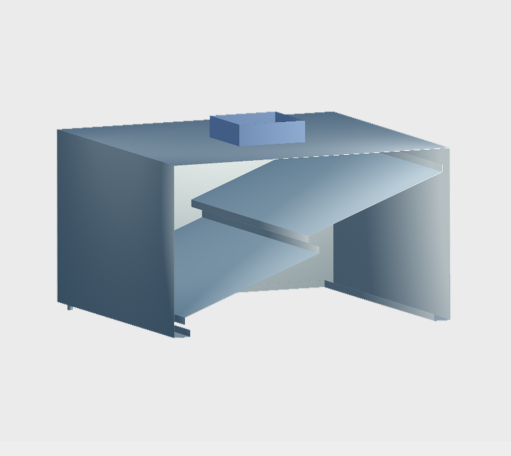
Para Condensados

Ventilación en Cocinas Comerciales Campanas de Extracción



Las campanas de extracción Halton-Innes para condensados permiten una adecuada captura y contención de los efluentes emanados durante algunos procesos en donde se genera mucho vapor. Su diseño único de deflectores cruzados condensa los vapores y evita el goteo sobre los equipos de cocina y lavado. Cuentan con un canal por donde se drenan los líquidos hacia algún desagüe. Son fáciles de instalar y su fabricación es 100% con acero inoxidable de alta calidad y totalmente soldadas para evitar fugas de humo y vapores.

Características:

- Campana de extracción de vapores de acero inoxidable
- Deflector simple o doble (dependiendo del tamaño de la campana)
- Canal para drenar líquidos
- Totalmente soldadas
- Soportes para su fácil instalación

Dimensiones:

- Largo desde 36” hasta 142” en una sola pieza
- Ancho desde 24” hasta 80”
- Altura desde 24” hasta 30”
- Dimensiones especiales disponibles con limitantes

Materiales y Acabados:

- 100% acero inoxidable, pulido P4
- Colores y texturas especiales disponibles

Ninguna parte de este documento podrá ser reproducida o retransmitida de cualquier forma, siendo estas: electrónicas o mecanografiadas; incluyendo fotocopiado, grabado y/o cualquier sistema de alojamiento de información sin previo permiso de INNES AIRE S.A. DE C.V.