

Campana Central VENECC-200 mm AMC

SKU: 1611V | Categorías: Campanas | Stock: En stock



Descripción

La **Campana Central VENECC-200 mm de AMC** ha sido diseñada especialmente para brindar una solución eficiente y duradera en la evacuación de humos, vapores y grasas en **cocinas industriales, restaurantes, casinos, hoteles y cocinas de alta producción**.

Su construcción íntegra en **acero inoxidable AISI 304 de 1.2 mm de espesor** garantiza una resistencia excepcional a la corrosión, el calor y la acumulación de residuos, cumpliendo con los más altos estándares de higiene y seguridad.

Este modelo se presenta con un **sistema de instalación rápida**, permitiendo que cualquier usuario o técnico capacitado pueda montarla de forma sencilla, reduciendo tiempos de implementación en nuevos proyectos o remodelaciones de cocina.

Además, su diseño central permite capturar eficientemente humos desde todos los ángulos, optimizando el rendimiento en cocinas abiertas o de múltiples estaciones.

Aunque **no incluye ductos, extractor ni iluminación**, la campana está preparada para integrarlos fácilmente, permitiendo una configuración a medida según las necesidades específicas del espacio.

Como adicional, es posible incorporar un **sistema de iluminación interior**, ideal para mejorar la visibilidad en la zona de trabajo.

Especificaciones técnicas Campana Central VENECC-200 mm:

- **Modelo:** VENECC-200
- **Material:** Acero inoxidable AISI 304 (espesor: 1.2 mm)
- **Dimensiones (mm):** 2000 x 1300 x 320
- **Peso neto/bruto (kg):** 40 / 45
- **Instalación:** Sistema rápido y fácil
- **Filtros:** 50 x 50 cm. Se necesitan 8. (No incluidos)
- **Incluye:** Campana sin ductos, extractor ni iluminación

- **Opcional:** Iluminación interior adaptable

Usos sugeridos:

- Ideal para **cocinas profesionales que requieren extracción centralizada**, tales como líneas de producción, parrillas, hornos industriales, cocinas a la vista y zonas de cocción abiertas.
- Compatible con diversos sistemas de extracción según volumen y normativa local.

Tips de mantenimiento Campana Central VENECC-200 mm:

- Limpia periódicamente con un paño húmedo y detergente neutro para mantener el brillo del acero y evitar acumulación de grasa.
- Revisa semanalmente la limpieza de los filtros si se instalan, para garantizar el flujo de aire.
- Evita el uso de productos abrasivos que puedan dañar la superficie inoxidable.
- Asegura que la instalación eléctrica (si se añade iluminación) sea realizada por un técnico certificado.

Con su robustez, funcionalidad y facilidad de montaje, la **Campana VENECC-200 mm AMC** es una inversión segura para cualquier cocina que busca rendimiento, durabilidad y una estética profesional impecable.

Campana Central VENECC-200 mm en acero inoxidable AISI 304 de 1.2 mm.

Fácil instalación, estructura robusta y compatible con extractor, ductos e iluminación opcional.

Ideal para cocinas industriales.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	60 x 205 x 20 cm
Peso	35 kg

Galería de imágenes

