



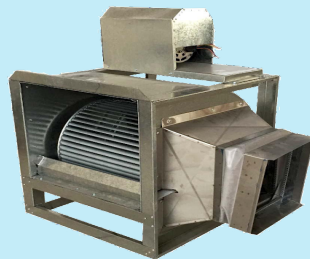
EXTRACTORES DE CAMPANA

Galvanizado 12" y 16"

Los extractores se utilizan mayormente, en actividades en las que se lleva a cabo la preparación de alimentos, mediante la cocción o fritura, en grandes cantidades.

Un extractor debe aspirar y extraer los gases que se producen durante la cocción, que es un porcentaje elevado de vapor de agua, además evita que se produzca una dispersión del vapor y de los humos por toda la estancia donde se encuentran los equipos de cocción o fritura.

EXTRACTORES DE CAMPANAS					
MODELO	MEDIDAS (Fondo- Frente- Altura)	Material	Voltaje	Motor	Caballos de Fuerza
EXT 1 M	61 x 55 x 60 +29 cm	Galvanizado	120 V Monofásico	1750 RPM	1 HP
EXT1-2M	44 X 52 X 52 +30 cm	Galvanizado	110 V Monofásico	1750 RPM	½ HP
EXT1T	60 x 72 x 80 +30 cm	Galvanizado	220 V Trifásico	1750 RPM	1 HP
EXT1-2T	44 x 52 x 52 +30 cm	Galvanizado	220 V Trifásico	1750 RPM	½ HP
EXT3-4M	52 x 43 x 25 +30 cm	Galvanizado	110 V Monofásico	1750 RPM	¾ HP
EXT3-4T	52 x 43 x 52 +30 cm	Galvanizado	220 V Trifásico	1750 RPM	¾ HP



NO INCLUYE INSTALACIÓN

Dirección: Mariano Matamoros #613, Colonia Hidalgo

Tlaquepaque Jal.

Teléfono: 01 (33)36-39-65-18

<https://www.inmeza.com>