

HOTTES DE CUISINE MOTORISEES POUR PETITE RESTAURATION

Série KARA

Texte de prescription à télécharger sur www.unelvent.com

NOUVEAU



Les plus

- Volume de captation important
- Commande digitale
- Eclairage halogène
- Ecran de contrôle
- Entièrement câblé d'usine

Gamme

- 2 modèles :
 - statique
 - motorisée
- 3 dimensions :
 - 600 mm, 900 mm, 1200 mm
- Débits 650 et 1000 m3/h

Applications

- Hottes destinées à la captation, extraction et filtration des polluants et chaleur dans les cuisines
- Pour restauration rapide et cuisines petites dimensions (puissance installée inférieure à 20 kW), cafétéria, kitchenette,.....



Cuisines professionnelles

Caractéristiques générales

Hotte

- Inox 304 brossé SB
- Eclairage halogène 1 x 35 W ou 2 x 35 W - IP 65
- Filtrés média galva, cadre inox M0 (299 x 247) épaisseur 25 mm
- Filtre à choc inox en option

Ventilateur

- Monophasé 230 V - 50 Hz - double ouïes - IP 44
- Grille de protection sur chaque ouïe
- Débit 650 m3/h - moteur 2 pôles 180 W
- Débit 1000 m3/h - moteur 2 pôles - 300 W

Sans ventilateur

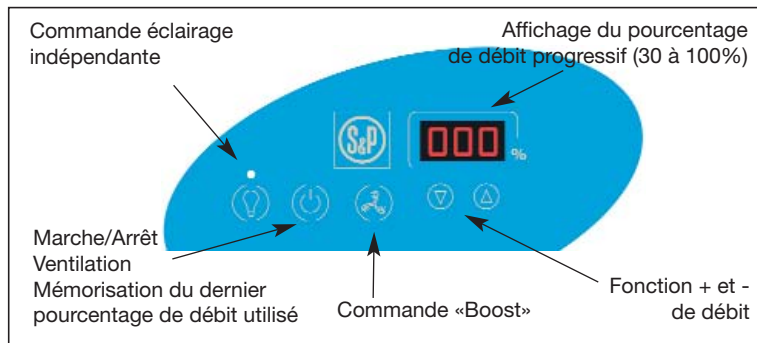
- Version statique avec commande éclairage et commande ventilation câblée

Installation

- Montage mural par vis
- Hotte compatible avec meuble haut de cuisine

Commande digitale

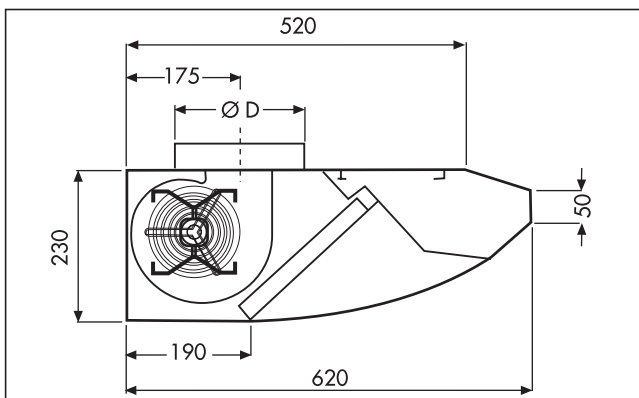
- Clavier sensible en polyester avec 3 afficheurs 7 segments + led de fonctionnement de l'éclairage parfaitement intégré à la façade de la hotte
- Fonction «Boost» ventilateur intégré, durée réglable de 10 mn à 1 heure
- Sortie électrovanne gaz
- Protégée contre les surcharges et court-circuits par fusible intégré



Caractéristiques techniques

Référence	Code	Version	Nombre de filtres	Nombre d'éclairage	Vitesse de rotation (tr/mn)	Puissance (W)	Intensité maxi (A)	Débit (m3/h)	Prix HT
KARA 600 STC	220 350	Statique	2	1	-	-	-	-	1100,00
KARA 900 STC	220 300	Statique	3	2	-	-	-	-	1299,00
KARA 1200 STC	220 351	Statique	4	2	-	-	-	-	1368,00
KARA 600 MTC	220 352	Motorisée	2	1	1700	180	0,79	650	1278,00
KARA 900 MTC	220 301	Motorisée	3	2	2050	300	1,38	1000	1465,00
KARA 1200 MTC	220 353	Motorisée	4	2	2050	300	1,38	1000	1536,00

Dimensions (mm)



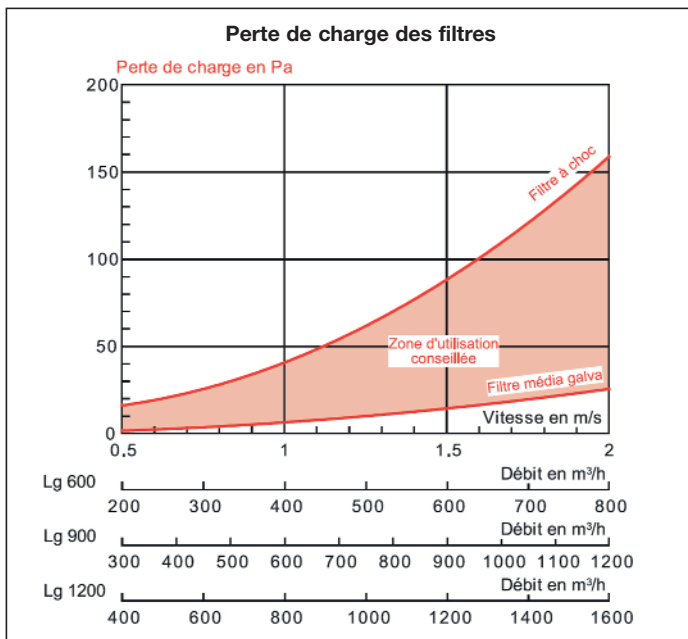
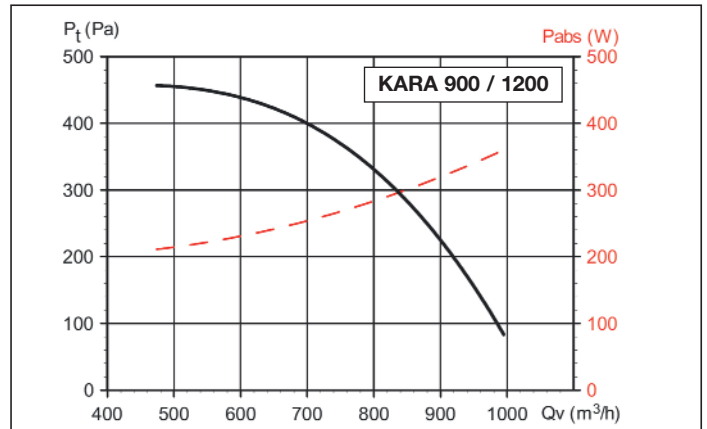
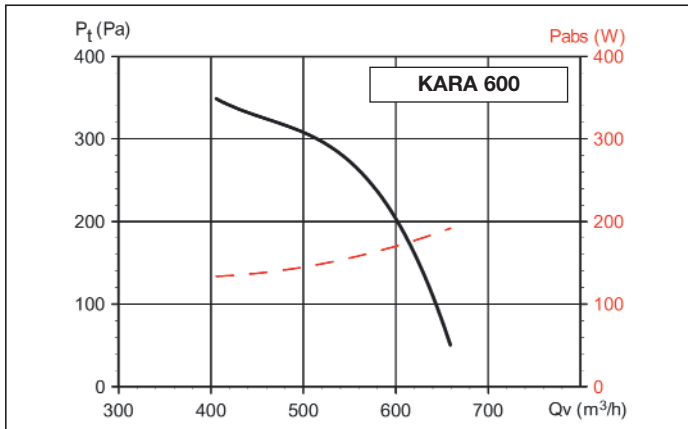
Type	Longueur (mm)	Ø D (mm)	Poids (Kg)	
			Statique	Dynamique
KARA 600	600	160	15	18
KARA 900	900	200	20	23
KARA 1200	1200	200	25	28

HOTTES DE CUISINE MOTORISEES POUR PETITE RESTAURATION

Série KARA

■ Courbes caractéristiques

- Conforme à la norme ISO 5801
- Courbes réalisées sans filtre

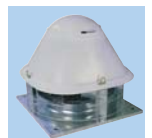


■ Motorisation pour KARA statique

Débites conseillés : de 400 à 800 m³/h - KARA 600 STC
de 600 à 1200 m³/h - KARA 900 STC
de 800 à 1600 m³/h - KARA 1200 STC

■ Extracteurs compatibles

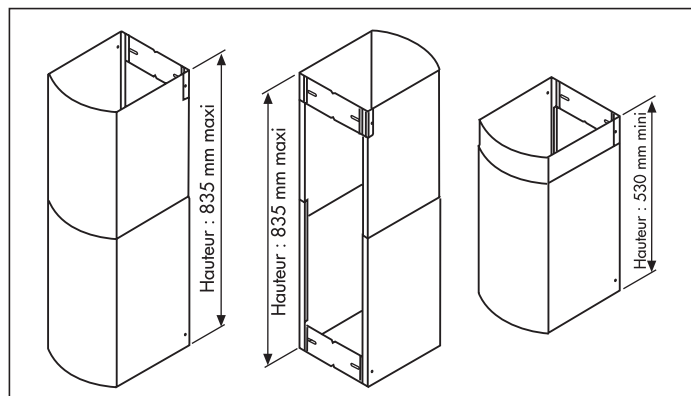
- Caissons d'extraction F400-120 : voir page 165 - ILHT
- Centrales d'insufflation : voir page 120 - CAIB
- Tourelles d'extraction F400-120 :
- MAXTEMP voir page 148
- MAXFIRE voir page 156



■ Accessoires

• Habillage télescopique inox du conduit d'évacuation

Référence	Code	Prix HT
COLONNE KARA	-	188,25



• Filtre KARA

Référence	Code	Prix HT
Filtre à choc tout inox	-	49,65
Filtre média galva	-	36,55