

Campanas de extracción



Las **campanas extractoras** son equipos complementarios a los extractores, diseñados para capturar y contener el humo, los vapores grasos y los olores que se generan durante la cocción. Se instalan directamente sobre los equipos de cocina, y juegan un papel esencial en el sistema de ventilación de las cocinas comerciales. Ayudan a prevenir la dispersión de humo y grasa en la cocina. Reducen el riesgo de incendios al capturar partículas grasas.

MODELO	Mod. 116-MGCKEH-363624-41	Mod.116-MGCKEH-364824-41	Mod.116-MGCKEH-366024-41	Mod. 116-MGCKEH-407224-41	Mod. 116-MGCKEH-408424-41	Mod. 116-MGCKEH-409624-41
Ancho (pulg) MM	36	36	36	48	48	48
Alto (pulg) MM	36	48	60	72	84	96
Profundidad (pulg) MM	24	24	24	24	24	24

MODELO	Mod.116-MGCKEH-483624-41	Mod.116-MGCKEH-364824-41	Mod.116-MGCKEH-366024-41	Mod. 116-MGCKEH-407224-41	Mod.116-MGCKEH-484824-41	Mod.116-MGCKEH-486024-41
Ancho (pulg) MM	48	48	48	48	48	48
Alto (pulg) MM	36	42	48	72	84	60
Profundidad (pulg) MM	24	24	24	24	24	24

Un producto:
METALGAS, S.R.L.

Calidad, servicio y garantía

Más de 35 años acompañando tus negocios

📍 Av. Luperón no.5, Zona Industrial de Herrera
📍 Autopista de San Isidro, 1^{er} nivel Coral Mall. Santo Domingo Este