

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	116-MGCKEH-483624-41	116-MGCKEH-364824-41	116-MGCKEH-366024-41	116-MGCKEH-407224-41	116-MGCKEH-484824-41	116-MGCKEH-486024-41	116-MGCKEH-4812024-4	116-MGCKEH-363624-41	116-MGCKEH-484224-41
Ancho (pulg) MM	36	48	60	72	48	60	120	36	42
Alto (pulg) MM	48	36	36	40	48	48	48	36	48
Profundidad (pulg) MM	24	24	24	24	24	24	24	24	24

Un producto:



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