

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Extrator de Fumos 400 m³/h em Aço Inoxidável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SM5121144	Modelo:	5121144
Marca:	Sammic	EAN:	8435561006314

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561006314
Modelo	5121144

Descricao Resumida

Extrator de fumos em aço inox com 400 m³/h de capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 975x965x120 mm.

Descricao Completa

Extrator de Fumos Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da hotelaria e restauração, este extrator de fumos (também conhecido como hotte ou coifa) em aço inoxidável é a solução ideal para manter a qualidade do ar em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente de uso intensivo.

Com uma capacidade de extração de 400 m³/h, este equipamento assegura a remoção eficaz de vapores, gorduras e odores, contribuindo para um ambiente de trabalho mais saudável e confortável. A facilidade de limpeza e manutenção são características chave, permitindo uma operação higiénica e eficiente.

Aplicações

Este extrator é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, desde pequenos restaurantes e cafés até cozinhas industriais de hotéis e cantinas. É a escolha acertada para locais que necessitam de uma solução de ventilação potente e fiável para manter os padrões de higiene e bem-estar dos colaboradores.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de extração	400 m³/h
Material	Aço inoxidável
Largura	975 mm
Profundidade	965 mm
Altura	120 mm
Peso líquido	10.17 kg