

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 rápido
ao produto



Hotte de Cozinha Central Inox 2000x2200x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.766	Modelo:	UD2236.766
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 2200 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.766
Marca	UDEX
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Hotte de cozinha central em aço inoxidável com 2000x2200x600 mm, ideal para extração eficiente e higiênica de fumos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

hotte de cozinha central — Hotte de Extração — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a qualidade do ar em ambientes de confeitaria exigentes, esta coifa de extração central em aço inoxidável assegura uma remoção eficaz de fumos, vapores e gorduras. O seu design robusto e a impecável construção em inox garantem uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, características fundamentais para um desempenho contínuo em cozinhas com elevada produção. Além disso, a sua facilidade de limpeza e a conformidade com as normas HACCP contribuem para um ambiente de trabalho mais higiénico e seguro.

A captação eficiente do fluxo de ar, aliada à capacidade para seis filtros de gordura, promove um espaço de trabalho mais limpo e saudável. Esta campânula industrial é, portanto, uma solução fiável para manter a qualidade do ar, proporcionando bem-estar à sua equipa e protegendo a integridade dos equipamentos adjacentes de cozinha contra a acumulação de resíduos.

Aplicações Profissionais

Este extrator de fumos é a escolha ideal para cozinhas industriais de grande capacidade, restaurantes com um volume considerável de confeitaria, cantinas empresariais e estabelecimentos hoteleiros que necessitam de um sistema de exaustão centralizado potente e eficiente. A sua instalação ao centro da área de cocção permite cobrir múltiplas estações de trabalho, otimizando o espaço e a funcionalidade da sua cozinha.

É especialmente adequada para integrar linhas de preparação de alimentos onde fogões, fritadeiras e outros utensílios de cocção estão dispostos em formato de ilha. Garante a captação uniforme de fumos e calor em toda a área, contribuindo para um ambiente de trabalho mais fresco e produtivo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Hotte	Central
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxLxA)	2000 x 2200 x 600 mm

Capacidade de Filtros	6 unidades
-----------------------	------------

Perguntas Frequentes

Q: Esta hotte é adequada para que tipo de cozinhas?

A: É ideal para cozinhas industriais, restaurantes de grande dimensão e estabelecimentos hoteleiros, onde é necessária uma extração de fumos eficaz e centralizada.

Q: Quais as dimensões exatas desta hotte de cozinha central e o espaço necessário para a sua instalação?

A: Esta hotte de cozinha central possui as dimensões de 2000 mm de comprimento, 2200 mm de largura e 600 mm de altura. Ao planear a instalação, é crucial considerar um espaço adicional à volta da hotte para permitir uma montagem segura, manutenção futura e circulação de ar adequada. Recomenda-se consultar um técnico especializado para avaliar o local.

Q: Como é feita a manutenção e limpeza desta hotte?

A: O aço inoxidável e a facilidade de acesso aos filtros permitem uma limpeza e manutenção simples, essenciais para cumprir os padrões de higiene HACCP. A limpeza regular dos filtros é crucial para manter a eficiência.

Q: Esta hotte de cozinha central inclui filtros no fornecimento?

A: Sim, esta hotte de cozinha central é fornecida com capacidade para 6 filtros, assegurando que o equipamento está pronto para ser utilizado após a instalação. Recomenda-se verificar os filtros existentes para substituição periódica, o que é crucial para manter a eficácia da extração e a conformidade com as normas HACCP.

Q: Qual é o material de fabrico desta hotte e quais as vantagens para um ambiente profissional?

A: Esta hotte é fabricada em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer cozinha profissional. O aço inoxidável contribui para a conformidade com as rigorosas normas de higiene HACCP, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro e salubre.