

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



Hotelequip.pt

Hotte de Extração Central em Aço Inoxidável 2500x2200x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.768	Modelo:	UD2236.768
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	2500 x 2200 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.768
Marca	UDEX
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Hotte de extração central em aço inoxidável para cozinhas profissionais. Com 2500x2200x600 mm e capacidade para 8 filtros, garante extração eficiente.

Descricao Completa

Hotte Central – Principais Vantagens

Concebida para as cozinhas profissionais de maior exigência, esta hotte de extração central em aço inoxidável garante uma remoção de fumos superior e uma longevidade notável. A sua construção robusta assegura um funcionamento fiável, suportando o ritmo acelerado de hotéis, restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida, onde a qualidade do ar é um fator crucial para o bem-estar da equipa e a segurança alimentar.

A superfície em inoxidável de alta qualidade confere uma estética profissional e moderna, facilitando também os processos de higienização e manutenção. Este material é largamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, prometendo uma vida útil alargada mesmo em ambientes com elevada humidade e exposição a vapores agressivos, características típicas das cozinhas comerciais.

Com um design otimizado para instalações centrais, esta coifa de exaustão promove uma circulação de ar eficiente, capturando e eliminando fumos, vapores e odores de forma eficaz. A possibilidade de alojar 8 filtros otimiza a purificação do ar, contribuindo para um espaço de trabalho mais saudável e em conformidade com as normas HACCP, essencial para qualquer negócio no setor da hotelaria e restauração.

Aplicações Profissionais

Este extrator central é a solução ideal para cozinhas com elevado volume de produção em hotéis, restaurantes de grande dimensão, cantinas e serviços de catering. As suas dimensões generosas e capacidade de exaustão são perfeitamente adequadas para cobrir grandes áreas de confeção, como blocos de fogão centrais, fritadeiras de alto rendimento e grelhadores industriais.

Trata-se de um equipamento imprescindível para qualquer ambiente profissional que exija um controlo rigoroso da qualidade do ar e a observância de rigorosas normas de higiene. Contribui ainda para o cumprimento das diretrizes de saúde e segurança no trabalho, otimizando em simultâneo a eficiência operacional da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Instalação	Central
Material	Aço Inoxidável
Largura	2500 mm
Profundidade	2200 mm
Altura	600 mm
Capacidade de Filtros	8 unidades

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas deste apanha-fumos central e o espaço mínimo necessário para instalação?

A: Este apanha-fumos central possui dimensões de 2500x2200x600 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e manutenção adequadas, recomendamos um espaço livre mínimo de 10 a 15 cm em redor da estrutura, especialmente nas laterais e acima, para permitir a circulação de ar e acesso para limpeza. Verifique sempre o manual de instruções para os requisitos específicos de cada modelo.

Q: É fácil instalar este apanha-fumos? Quais são os requisitos técnicos para a sua montagem?

A: A instalação deste apanha-fumos central requer conhecimentos técnicos específicos, sendo aconselhada a contratação de um profissional qualificado. Os requisitos típicos incluem a fixação segura à estrutura do teto, ligação a um sistema de exaustão com motor e tubagens adequadas, verificação de um caudal de ar suficiente e, em alguns casos, ligação elétrica para iluminação ou sistemas de ventilação internos. Não inclui cabos de alimentação, que deverão ser adquiridos em separado.

Q: Como se deve realizar a manutenção e limpeza deste apanha-fumos em aço inoxidável?

A: A manutenção e limpeza deste apanha-fumos em aço inoxidável são cruciais para garantir o seu bom funcionamento e higiene. Recomenda-se a limpeza diária dos filtros de gordura, que podem ser removidos e lavados manualmente ou em máquina de lavar loiça. A estrutura em inox deve ser limpa regularmente com um detergente suave específico para aço inoxidável e um pano macio, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície. As tubagens de exaustão devem ser limpas periodicamente por uma empresa especializada para remover acumulações de gordura.

Q: Este apanha-fumos inclui algum acessório ou filtro específico?

A: Este apanha-fumos central é fornecido com filtros de gordura em aço inoxidável, totalizando 8 unidades. Estes filtros são desenhados para uma fácil remoção e limpeza, assegurando a retenção eficaz de partículas de gordura. Outros acessórios, como sistemas de iluminação, motores de

exaustão, reguladores de velocidade ou acessórios de instalação, são vendidos separadamente para permitir uma personalização de acordo com as necessidades específicas da sua cozinha.

Q: Qual o benefício do aço inoxidável ser resistente à corrosão em ambientes de cozinha industrial?

A: O aço inoxidável, devido à sua resistência à corrosão, garante uma longevidade superior ao equipamento em ambientes de cozinha industrial, onde a exposição a vapores, humidade e ácidos presentes nos alimentos é constante. Isto minimiza a necessidade de substituição e os custos de manutenção, ao mesmo tempo que mantém a higiene.