

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Extração Central Compensada em Inox 2000x2200mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.770	Modelo:	UD2236.770
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	2000 x 2200 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.770
Marca	UDEX
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central, Compensada

Descricao Resumida

Hotte de extração central compensada em inox AISI 304 (2000x2200mm), ideal para cozinhas profissionais. Garante ótima extração e fácil limpeza.

Descricao Completa

Exaustor Central — Principais Vantagens

Este sistema de extração central compensado é uma solução fundamental para qualquer cozinha industrial, assegurando a remoção eficiente de fumos e vapores. Fabricado em aço inoxidável AISI 304 de elevada qualidade, garante robustez superior, proteção contra a corrosão e plena conformidade com as exigentes normas de higiene alimentar HACCP. A sua conceção otimiza o fluxo de ar, mantendo o ambiente de trabalho limpo e confortável para a sua equipa.

A calha retentora de gorduras integrada simplifica a rotina de manutenção, permitindo uma higienização rápida e eficaz. Este equipamento é indispensável para preservar a qualidade do ar, proteger a saúde dos operadores e prolongar a vida útil dos restantes equipamentos de cozinha, representando um investimento inteligente na eficiência e segurança do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Com generosas dimensões de 2000x2200mm, esta hotte é perfeitamente adequada para cozinhas de grande porte em restaurantes de renome, unidades hoteleiras de alta ocupação, refeitórios e pastelarias com elevado volume de produção. É a opção ideal para a extração de fumos e odores em zonas de confeção centralizadas, garantindo sempre a purificação do ar. O seu design compensado torna-o excelente para ambientes que exigem uma renovação constante e eficiente da atmosfera.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Hotte de Extração Central Compensada
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (AxLxP)	2000x2200x600 mm
Capacidade de Filtros	6 unidades (filtros não incluídos)
Corredor de Filtros	Sim

Característica	Detalhe
Calha Retentora de Gorduras	Sim

Perguntas Frequentes

P: Os filtros vêm incluídos nesta hotte de extração?

R: Não, este modelo é fornecido sem filtros, permitindo a instalação de unidades à sua escolha, adaptadas às necessidades específicas da sua cozinha.

P: Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na construção deste equipamento?

R: O aço inoxidável AISI 304 oferece uma excelente resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade excepcional, elementos cruciais para o ambiente exigente de uma cozinha profissional e para a conformidade com as normas HACCP.

P: Esta hotte é adequada para cozinhas com tráfego intenso?

R: Sim, o seu design central compensado e as dimensões de 2000x2200mm tornam-na perfeita para cozinhas industriais e de restauração com elevado volume de trabalho, onde a extração eficaz de vapores é essencial.

P: Quais são as dimensões necessárias para a instalação desta hotte de extração central compensada?

R: Esta hotte de extração central compensada possui dimensões de 2000x2200x600 mm (largura x comprimento x altura). Assegure que o espaço de instalação permite uma distância adequada de acordo com as normas de segurança e funcionalidade na sua cozinha profissional.

P: Como deve ser feita a manutenção e limpeza desta hotte central em aço inoxidável?

R: A limpeza regular deve ser efetuada com produtos específicos para aço inoxidável, que sejam não abrasivos, para preservar o brilho e a higiene do equipamento. Além disso, limpe a calha retentora de gorduras diariamente para evitar acumulações e verifique e limpe os filtros periodicamente, conforme a intensidade de uso.