

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

Hotte de Parede Inox 1500x1000x600 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.774	Modelo:	UD2236.774
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 1000 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.774
Marca	UDEX
Posição	Compensada, Mural

Descricao Resumida

Hotte de parede em aço inoxidável de 1500x1000x600 mm, ideal para cozinhas profissionais. Garante extração eficiente de fumos e vapores.

Descricao Completa

hotte de parede inox — Hotte Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de hotelaria e restauração, esta hotte de extração em aço inoxidável oferece uma solução eficaz para a remoção de fumos e vapores. Garante um ambiente de trabalho significativamente mais limpo e seguro, essencial para o cumprimento das rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Construída em aço inoxidável de elevada qualidade, esta campânula exaustora proporciona uma durabilidade excecional e resistência superior à corrosão. A sua estrutura robusta assegura uma longa vida útil, mesmo sob as condições de utilização mais intensivas, representando um investimento estratégico para o seu negócio.

Com um design que privilegia a facilidade de limpeza e manutenção, este exaustor de parede contribui para otimizar as operações diárias. A superfície lisa do inox previne a acumulação de sujidade e gordura, promovendo um nível de higiene superior em toda a área de confeção, um requisito fundamental para a certificação HACCP.

Aplicações Profissionais

Este sistema de extração mural destaca-se pela sua versatilidade, adaptando-se na perfeição a diversos estabelecimentos do setor. É a escolha ideal para cozinhas de restaurantes de grande e médio porte, hotéis, empresas de catering, cantinas e bares com áreas de preparação de alimentos. A sua capacidade de captação e dimensões tornam-no adequado para cobrir fogões, grelhadores e outros equipamentos de confeção de dimensões consideráveis, suportando operações com alto volume de produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões	1500x1000x600 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Material	Aço Inoxidável
Número de Filtros Incluídos	2

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado nesta hotte de extração?

Esta hotte é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, um material escolhido pela sua excepcional durabilidade e resistência à corrosão, tornando-o ideal para os ambientes exigentes de cozinhas profissionais e hoteleiras.

É este equipamento fácil de limpar e de manter?

Sim, o design deste exaustor de parede foi otimizado para facilitar a limpeza e a manutenção. As superfícies lisas em aço inoxidável evitam a acumulação de sujidade e gordura, contribuindo para o cumprimento das normas HACCP com grande facilidade.

Quantos filtros este modelo de apanha-fumos comporta?

Este modelo de apanha-fumos mural está desenhado para acomodar 2 filtros. Esta configuração assegura uma filtragem contínua e eficaz de fumos e vapores, mantendo a qualidade do ar na sua cozinha.

Quais são os requisitos de instalação para esta hotte?

Esta hotte mural requer uma ligação adequada ao sistema de exaustão de fumos já existente na sua cozinha industrial. Não necessita de ligação a gás ou eletricidade, uma vez que a sua principal função é captar e direccionar os fumos. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para garantir total segurança e o correto funcionamento.

Qual a importância de uma correta manutenção dos filtros de gordura?

A manutenção regular dos filtros de gordura é crucial para a eficiência e segurança operacional da hotte. A limpeza regular, preferencialmente diária ou semanal, dependendo da intensidade de uso, previne a acumulação de gordura, mantém a capacidade de extração ideal e minimiza significativamente o risco de incêndios na cozinha.