

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Hotte de Ventilação Profissional IKKV51 778x954x300mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.404	Modelo:	UD4001.404
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	778 x 954 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD4001.404
Marca	UDI
Largura (mm)	600–1000 mm
Posição	Mural

Descricao Resumida

Hotte de ventilação profissional IKKV51 para extração eficaz de fumos e vapores em cozinhas. Dimensões: 778x954x300 mm. Potência de 0.3 kW.

Descricao Completa

Hotte de Ventilação Profissional — Hotte Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em ambientes de alta exigência, esta coifa de ventilação, modelo IKKV51, eleva o padrão de extração de fumos, vapores e odores em qualquer cozinha profissional. O design robusto e a tecnologia de ponta garantem uma qualidade de ar superior, essencial para manter um espaço de trabalho higiénico, seguro e esteticamente agradável. A sua performance otimiza o ambiente, impactando positivamente a produtividade da equipa e a experiência gastronómica dos clientes.

As dimensões cuidadosamente pensadas permitem uma integração harmoniosa em diversas configurações de cozinha, assegurando uma circulação de ar eficiente e contínua. Graças à sua construção de elevada durabilidade, esta capana exaustora foi feita para suportar o uso intensivo diário, prometendo um funcionamento fiável e uma longevidade excecional. Investir nesta solução significa escolher um equipamento que se traduz em poupança a longo prazo, minimizando custos de manutenção e maximizando a eficiência energética.

Aplicações Profissionais

Este extrator de fumo é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes luxuosos, hotéis de cinco estrelas, pastelarias, bares movimentados e cozinhas industriais de grande volume. A sua aplicação é particularmente indicada para áreas de confeção equipadas com fornos de grandes dimensões, fogões de alta potência e fritadeiras, onde a formação de fumos e vapores é uma constante. Seja qual for o seu negócio, este equipamento irá superar as expectativas.

O aparelho assegura uma remoção eficaz dos contaminantes atmosféricos, contribuindo diretamente para o conforto e bem-estar da equipa de cozinha, ao mesmo tempo que garante a conformidade com as rigorosas normativas de higiene e segurança alimentar. A sua adaptabilidade permite uma instalação versátil em múltiplos contextos de cozinha industrial e comercial, independentemente da intensidade ou do volume de trabalho. Garanta a sua reputação e a saúde dos seus colaboradores com esta solução de exaustão de topo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	IKKV51
Dimensões (L x P x A)	778 x 954 x 300 mm
Potência	0.3 kW
Tensão	230 V
Tipo de equipamento	Hotte de ventilação

Perguntas Frequentes

Qual a principal função de uma hotte extratora em cozinhas profissionais? A principal função é garantir a extração altamente eficaz de fumos, vapores, odores persistentes e partículas de gordura geradas durante os processos de confeção. Isto contribui decisivamente para um ambiente de trabalho mais saudável para a equipa e assegura a rigorosa conformidade com as regulamentações de higiene e segurança.

Este modelo de apanha-fumos é adequado para que tipo de estabelecimentos comerciais? Este modelo é perfeitamente adequado para uma ampla variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes de alta cozinha, unidades hoteleiras, cozinhas industriais de grande escala, bares e pastelarias. É indispensável onde a necessidade de renovação constante do ar e controlo eficiente de odores é crucial para a operação.

Quais as dimensões exatas desta campânula de ventilação e o espaço necessário para a sua instalação? A unidade Hotte IKKV51 possui dimensões de 778x954x300 mm (largura x profundidade x altura). É vital assegurar que haja espaço suficiente acima do equipamento de confeção para garantir uma extração de ar ótima e facilitar todas as operações de manutenção necessárias. Recomenda-se também deixar um espaço adicional nas laterais para que as ligações elétricas e futuras inspeções sejam realizadas sem constrangimentos.

Quais os requisitos de instalação elétrica para a hotte de ventilação IKKV51? Esta coifa de exaustão requer uma tensão de 230 V com uma potência de 0,3 kW. A instalação elétrica deve ser sempre efetuada por um profissional eletricista certificado, cumprindo rigorosamente todas as normas de segurança em vigor. Deve ser assegurada uma ligação dedicada e protegida por um disjuntor diferencial para garantir tanto o bom funcionamento como a longevidade do equipamento.

Como se deve realizar a manutenção e limpeza desta coifa industrial? A manutenção desta unidade de extração implica a limpeza periódica e cuidadosa dos filtros de gordura, que podem ser removidos e lavados à mão ou em máquina de lavar loiça, dependendo do seu material. É aconselhável inspecionar regularmente todo o sistema de exaustão e as condutas para verificar a acumulação de gordura e sujidade. Garante-se assim a máxima eficiência e segurança do equipamento. A limpeza exterior deve ser feita utilizando apenas produtos de limpeza não abrasivos para preservar o acabamento do inox.