

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



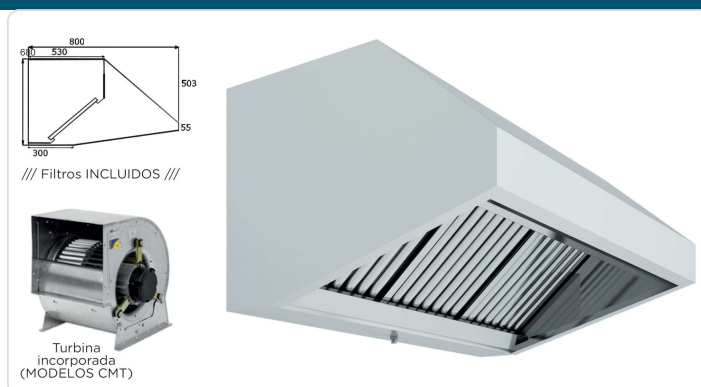
Hotelequip.pt

Hotte Mural Snack Profissional com Turbina 2500x800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHA25080CMT	Modelo:	A25080CMT
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	2500 x 800 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	A25080CMT
Marca	CLIMA
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Mural
Tipo	Mural

Descricao Resumida

Hotte mural profissional em aço inox com turbina de 2500 mm para exaustão eficiente em cozinhas comerciais. Dimensões: 2500x800x700 mm.

Descricao Completa

Hotte mural profissional — Hotte Mural — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta hotte mural assegura a máxima eficácia na captação de fumos e vapores. Fabricada em aço inoxidável AISI-430, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de restauração. A sua construção robusta, com cantos dobrados e chanfrados, facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene.

A estrutura interna diáfana, sem montantes intermédios, otimiza o fluxo de ar e a capacidade de recolha. Os filtros de lâminas em aço inoxidável, inclinados a 45°, possuem um sistema de esgoto eficiente, com depósito de recolha e tampão roscado de grandes dimensões. A turbina incorporada assegura um desempenho de exaustão superior, contribuindo para um ambiente de trabalho mais confortável e seguro.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta coifa exaustora torna-a ideal para diversos estabelecimentos do setor da hotelaria e restauração, como restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis. O seu design mural permite uma integração perfeita em cozinhas de diferentes configurações, otimizando o espaço disponível. É a solução perfeita para quem procura um sistema de extração de ar fiável e de alto desempenho, capaz de lidar com grandes volumes de confeção alimentar.

A potente turbina integrada garante a remoção rápida e eficaz de odores e partículas de gordura, mantendo a qualidade do ar no ambiente de trabalho. Isto contribui para o bem-estar da sua equipa e para o cumprimento das regulamentações de saúde e segurança. Um apanha fumos desta qualidade é um investimento crucial para a longevidade e eficiência da sua operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável AISI-430
Construção	Soldadura, cantos dobrados e chanfrados

Característica	Detalhe
Colectores	Em forma de U soldados, sem montantes intermédios
Filtros	Lâminas em aço inoxidável, inclinados a 45°
Sistema de Esgoto	Depósito de recolha e tampão roscado
Turbina	Incorporada
Dimensões (LxPxA)	2500x800x700 mm
Dimensões da Turbina	2500 mm
Potência da Turbina	10/10 – 3/4C V

Perguntas Frequentes

Qual a importância do aço inoxidável AISI-430 nesta hotte?

O aço inoxidável AISI-430 oferece excelente durabilidade e resistência à corrosão, sendo fundamental para garantir a longevidade do equipamento em ambientes de cozinha profissional, onde a exposição a humidade e vapores é constante.

Como o design sem montantes intermédios beneficia a manutenção?

A ausência de montantes intermédios na estrutura dos coletores proporciona uma superfície mais lisa e contínua, facilitando significativamente a limpeza e a remoção de gorduras acumuladas, otimizando a higiene e reduzindo o tempo de manutenção.

Os filtros desta hotte são fáceis de limpar?

Sim, os filtros de lâminas em aço inoxidável, com inclinação de 45° e um sistema de esgoto com depósito de recolha e tampão roscado, foram concebidos para uma limpeza prática e eficiente, assegurando a máxima performance de filtragem.

Que tipo de ambientes é mais adequado para esta coifa com turbina incorporada?

Esta coifa é ideal para qualquer cozinha profissional, desde pequenos snack-bares a grandes restaurantes, onde a necessidade de uma exaustão potente e eficaz de fumos e odores é uma prioridade para manter um ambiente de trabalho saudável.

Como esta hotte contribui para a segurança alimentar?

Ao remover eficientemente fumos e vapores, esta hotte ajuda a prevenir a acumulação de gordura nas superfícies e no ar, reduzindo riscos de contaminação e incêndio, e contribuindo para o cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar.