

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 Exaustora Industrial Inox 1200x790x665mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCMJ120-TRAD-T	Modelo:	CMJ120-TRAD-T
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CMJ120-TRAD-T
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Mural

Descricao Resumida

Hotte exaustora industrial em aço inoxidável AISI-304, ideal para cozinhas profissionais. Design robusto com filtros inclinados para uma exaustão eficiente e fácil limpeza.

Descricao Completa

Hotte Exaustora Industrial – Principais Vantagens

Projetada para cozinhas profissionais exigentes, esta **hotte industrial** "Junior Snack Tradicional" de 1200x790x665mm oferece uma solução robusta e eficaz para a exaustão de fumos e vapores. Fabricada em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente de restauração.

A sua estrutura soldada, com cantos dobrados e rebatidos, previne acumulação de sujidade e facilita a manutenção, assegurando uma higiene impecável. Os coletores em forma de U, também soldados, permitem uma fixação segura dos filtros, contribuindo para a eficiência do sistema de ventilação. Esta **campânula de exaustão** foi pensada para otimizar o fluxo de ar e criar um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo para a sua equipa.

Com um design diáfano, sem montantes intermédios, esta **coifa** maximiza o espaço e simplifica os processos de limpeza. Os filtros inclinados, combinados com um sistema de drenagem com tampão roscado de grandes dimensões, facilitam a recolha de gorduras e prolongam a vida útil do equipamento. Opte por esta solução para manter o ar na sua cozinha sempre fresco e livre de odores indesejados, cumprindo todas as normativas de segurança e higiene vigentes.

Aplicações

Esta **estrutura de exaustão** é ideal para:

- Cozinhas de restaurantes de médio e grande porte, onde a intensidade de confeção exige um sistema de exaustão poderoso.
- Cozinhas de hotéis, garantindo a eliminação eficaz de fumos e odores em áreas de preparação de alimentos.
- Cantinas, refeitórios e cozinhas de catering, onde a produção contínua requer uma ventilação constante e fiável.
- Snack-bares e estabelecimentos de fast-food com elevados volumes de produção, assegurando um ambiente de trabalho agradável.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304
Dimensões (CxLxA)	1200 x 790 x 665 mm
Construção	Soldada, cantos dobrados e rebatidos
Coletores	Em forma de U, soldados para filtros
Filtros de Lamas	Aço inoxidável (não incluídos)
Sistema de Drenagem	Tapão roscado de grandes dimensões