

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



Hotelequip.pt

Hotte Exaustora Profissional Inox 1000x790mm sem Turbina

Informacoes do Produto

SKU:	EUCSJ100-TRAD	Modelo:	CSJ100-TRAD
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CSJ100-TRAD
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Mural

Descricao Resumida

Hotte exaustora profissional em aço inoxidável AISI-304, 1000x790x680mm. Ideal para cozinhas de restaurante, garante máxima higiene e durabilidade.

Descricao Completa

hotte exaustora industrial — Hotte Exaustora – Principais Vantagens

Esta **coifa profissional**, robusta e fabricada em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade, é essencial para qualquer cozinha industrial. Projetada para garantir máxima eficiência na remoção de fumos e vapores, contribui para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro. A sua construção integralmente soldada, com cantos dobrados e achatados, elimina pontos de acumulação de sujidade, facilitando a limpeza e aumentando a durabilidade do equipamento no seu restaurante, bar ou espaço de restauração.

Com coletores em forma de U, esta **campânula de exaustão** garante uma fixação segura e eficaz dos filtros de lamelas, otimizando o processo de extração. O design diáfano, sem montantes intermédios, não só melhora a visibilidade, como também simplifica de maneira notável as operações de manutenção e higienização diárias, um fator crucial em cozinhas profissionais. Além disso, o sistema de drenagem com tampão roscado de grandes dimensões assegura uma remoção eficiente de gorduras, cumprindo todas as normativas de higiene e segurança.

Aplicações

A Hotte Exaustora Profissional é ideal para diversos contextos em cozinhas comerciais. É perfeita para restaurantes de alta afluência, onde a extração contínua de fumos é vital. Em cafetarias e snack-bares, assegura que o ar esteja sempre fresco, independentemente do volume de confeção. Também é uma solução robusta para refeitórios e cozinhas de hotelaria, onde a durabilidade e a conformidade com as normas sanitárias são indispensáveis para garantir qualidade e produtividade.

Esta **apanha-fumos** adapta-se tanto a áreas de grelhados intensivos, onde a produção de fumo é elevada, como a zonas de confeção mais generalistas. A sua versatilidade permite uma instalação otimizada em qualquer tipo de layout de cozinha profissional, garantindo uma ventilação eficaz e contínua, mesmo para as necessidades mais exigentes de um serviço de catering ou de uma cozinha industrial com grande capacidade.

Características Técnicas

Característica	Especificação
----------------	---------------

Material	Aço Inoxidável AISI-304
Dimensões (L x P x A)	1000 x 790 x 680 mm
Turbina Incluída	Não
Construção	Soldada, com cantos dobrados e achatados
Coletores	Formato em U para filtros
Estrutura	Diáfana, sem montantes intermédios
Filtros Inclusos	Não (requer 2 filtros de lammas de aço inoxidável)
Sistema de Drenagem	Com tampão roscado de grandes dimensões