

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Hotte Industrial com Turbina 2000mm Aço Inox AISI-304

Informacoes do Produto

SKU:	EUCSC200-T	Modelo:	CSC200-T
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CSC200-T
Posição	Mural

Descricao Resumida

Hotte industrial profissional em aço inoxidável AISI-304, com turbina integrada. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotelaria, 2000x815x665mm.

Descricao Completa

Hotte Industrial com Turbina — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta hoote industrial em aço inoxidável AISI-304 garante uma extração de fumos eficiente e duradoura. O seu design sem montantes intermédios facilita a limpeza, um aspeto crucial para manter os mais elevados padrões de higiene no seu restaurante ou hotel. Equipada com uma turbina potente, esta coifa remove eficazmente vapores, gorduras e odores, criando um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo para a sua equipa.

A estrutura soldada com cantos dobrados e batidos, juntamente com os coletores em forma de U para a fixação dos filtros, assegura uma construção robusta e em conformidade com todas as normas vigentes. Embora os filtros de lamas de aço inoxidável não estejam incluídos, o sistema de drenagem com tampão roscado de grande dimensão demonstra a atenção ao detalhe e a facilidade de manutenção desta campanula de exaustão, contribuindo para a longevidade do equipamento e a segurança da cozinha.

Aplicações

Esta solução de exaustão é ideal para cozinhas de grande porte em restaurantes, hotéis, refeitórios industriais e qualquer estabelecimento do setor HORECA que necessite de um sistema de extração de ar de alta performance. Garante a renovação constante do ar, essencial para operações de cozinha intensas que geram grandes quantidades de fumo e vapor, como grelhados, frituras e confeitão em alta escala.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304
Dimensões (CxLxA)	2000x815x665mm
Estrutura	Soldada, cantos dobrados e batidos, diáfana sem montantes intermédios

Colector de Filtros	Forma de U, soldados
Sistema de Drenagem	Com tampão roscado