

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 Industrial Tradicional com Plenum 1800x790x680mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCSJ180-TRAD	Modelo:	CSJ180-TRAD
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CSJ180-TRAD
Largura (mm)	mais de 1500 mm

Descricao Resumida

Hotte industrial de 1800mm em aço inoxidável AISI-304, ideal para cozinhas profissionais. Design robusto, fácil de limpar e em conformidade com normas.

Descricao Completa

Hotte Industrial Inox — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta hotte industrial tradicional com plenum é fabricada em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene. A sua construção soldada com cantos dobrados e chanfrados oferece uma estrutura robusta e facilita a manutenção. Com um design pensado para a eficiência, esta coifa assegura a remoção eficaz de fumos e odores, mantendo o ambiente de trabalho fresco e agradável. Os coletores em forma de U, soldados para a fixação dos filtros, contribuem para a sua resistência e longevidade.

A estrutura diáfana, sem montantes intermédios, otimiza significativamente a limpeza, tornando este apanha-fumos uma solução prática para o seu restaurante ou cafeteria. Em conformidade com todas as normas vigentes, é uma escolha segura e fiável para qualquer estabelecimento de restauração. O sistema de drenagem com tampão roscado de grandes dimensões para os filtros inclinados assegura uma gestão eficiente da gordura, enquanto a possibilidade de integração de focos LED e grelhas para aporte de ar eleva a sua funcionalidade. Esta campânula é ideal para quem procura um sistema de extração superior.

Aplicações

Esta hotte é perfeitamente adequada para:

- Cozinhas de restaurantes de grande volume, garantindo a rápida remoção de fumos e vapores.
- Cozinhas de hotéis e cantinas, onde a higiene e a eficiência são prioritárias.
- Zonas de confeção em cozinhas industriais, proporcionando um ambiente de trabalho mais saudável.
- Ambientes de catering ou eventos, pela sua robustez e facilidade de limpeza.
- Instalações de produção alimentar que exigem elevada performance de exaustão.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material	Aço Inoxidável AISI-304
Tipo	Hotte tradicional com plenum
Dimensões (CxPxA)	1800x790x680mm
Construção	Soldada, com cantos dobrados e chanfrados
Coletores de Filtros	Em forma de U, soldados
Filtros de Lamas	Não incluídos (requer 4 filtros)
Design Interno	Diáfano, sem montantes intermédios
Sistema de Drenagem	Com tampão roscado de grande dimensão
Opcional: Instalação de Luzes	2 focos LED embutidos por metro linear
Opcional: Aporte de Ar	Grelha por metro linear (instalação final a cargo do cliente)