

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 Industrial Júnior com Turbina 1000x790x680mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Hotte industrial em aço inox AISI-304, 1000x790x680mm, com turbina integrada. Alta extração de fumos e vapores, fácil limpeza e manutenção. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Hotte Industrial com Turbina — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o ambiente em cozinhas profissionais, esta hotte exaustora industrial garante uma extração eficaz de fumos e odores. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a um investimento inteligente para a sua cozinha. Graças ao seu design sem montantes intermédios, a limpeza é simplificada, contribuindo para manter os mais altos padrões de higiene no seu estabelecimento.

A incorporação de uma turbina de alta performance nesta apanha-fumos assegura um poderoso fluxo de ar, essencial para manter a qualidade do ar em espaços de grande volume de confeção. Os coletores em forma de U, soldados para a fixação dos filtros, juntamente com o sistema de drenagem com tampão roscado, facilitam a manutenção e a remoção de gorduras, garantindo o bom funcionamento e a longevidade do equipamento. Esta hotte cumpre todas as normativas de segurança e higiene vigentes, proporcionando tranquilidade e conformidade regulamentar.

Aplicações

Este sistema de extração é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis com cozinhas de grande volume, a refeitórios industriais e cozinhas de catering. A sua capacidade de lidar com grandes quantidades de fumos e vapores torna-a perfeita para áreas de confeção intensiva, tais como zonas de fritura profunda ou grelhadores de alto rendimento. A robustez e facilidade de manutenção são cruciais para a operação contínua exigida nestes ambientes.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304
Construção	Completamente soldada, com cantos dobrados e chanfrados
Coletores	Formato em U, soldados para filtros
Design interno	Estrutura diáfana, sem montantes intermédios
Sistema de drenagem	Filtros inclinados, com tampão roscado de grande dimensão

Inclui turbina	Sim
Filtros	Não incluídos (requer 2 filtros de lamas)
Dimensões (CxLxA)	1000x790x680mm