

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



Campânula de Exaustão Profissional com Turbina 2000x790x680mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCSJ200-TRAD-T	Modelo:	CSJ200-TRAD-T
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CSJ200-TRAD-T
Largura (mm)	mais de 1500 mm

Descricao Resumida

Campânula de exaustão profissional de 2000mm em aço inoxidável AISI-304, com turbina integrada. Ideal para cozinhas de restauração, oferece fácil limpeza e conformidade com normas.

Descricao Completa

Campânula de Exaustão Profissional — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade, esta campânula extratora foi concebida para oferecer durabilidade e um desempenho excecional nas cozinhas profissionais mais exigentes. A sua construção robusta, com soldaduras completas e cantos rebatidos, garante uma estanquidade superior e uma segurança acrescida. Com o coletor em forma de U para uma fácil fixação dos filtros e uma estrutura diáfana sem montantes intermédios, a limpeza desta coifa é extremamente simples e rápida, assegurando os mais elevados padrões de higiene no seu restaurante ou hotel.

Este apanha-fumos cumpre todas as normativas vigentes, proporcionando tranquilidade e conformidade. O design inteligentemente concebido não só facilita a manutenção, como também otimiza o fluxo de ar, essencial para um ambiente de trabalho confortável e seguro. A turbina integrada assegura uma capacidade de exaustão poderosa, eliminando eficazmente fumos e odores. Os filtros de lamelas em aço inoxidável, embora não incluídos, podem ser facilmente adquiridos para complementar esta solução de exaustão de topo.

Aplicações

Esta campânula de exaustão é ideal para uma vasta gama de ambientes de restauração e hotelaria, desde cozinhas de restaurantes movimentadas a salas de preparação em grandes hotéis. Perfeita para estabelecimentos que necessitam de um sistema de extração de fumos eficiente e fácil de manter, como cozinhas industriais, refeitórios ou até mesmo espaços de demonstração culinária onde a qualidade do ar é primordial para a experiência dos clientes e o bem-estar da equipa. A sua capacidade e design tradicionais adaptam-se harmoniosamente a qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável AISI-304
Dimensões (CxLxA)	2000x790x680mm

Estrutura	Soldada completamente, cantos dobrados e rebatidos, sem montantes intermédios
Coletor	Em forma de U para filtros
Drenagem	Sistema com tapão roscado de grande tamanho
Turbina	Incluída
Filtros (lamelas aço inox)	Não incluídos (4 unidades necessárias)
Opção 'Instalação de Luzes'	2 focos LED embutidos por metro linear, com cabo e ficha direta
Opção 'Aportação de Ar'	Grelha a cada metro linear (instalação final a cargo do cliente)