

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Hotte Industrial snack 1000x790x665mm com Turbina

Informacoes do Produto

SKU:	EUCMJ100-TRAD-T	Modelo:	CMJ100-TRAD-T
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CMJ100-TRAD-T
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Mural

Descricao Resumida

Hotte industrial de 1000x790x665mm em aço inox AISI-304, ideal para cozinhas profissionais. Com turbina e fácil limpeza. Filtros não incluídos.

Descricao Completa

Hotte Industrial — Principais Vantagens

Esta **hotte industrial** foi desenhada para cozinhas profissionais exigentes, garantindo uma exaustão eficaz de fumos e vapores. Fabricada em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade, a sua durabilidade e resistência à corrosão são incomparáveis, tornando-a perfeita para ambientes intensivos como o seu restaurante ou cafetaria. A sua turbina integrada assegura um desempenho superior na remoção de odores e partículas.

O design desta **coifa** é pensado na facilidade de limpeza, com uma estrutura diáfana que evita a acumulação de sujidade e facilita o acesso a todas as superfícies. Inclui coletroes em forma de U soldados para uma fixação segura dos filtros e um sistema de drenagem com tampão roscado de grandes dimensões, otimizando a manutenção diária. Um sistema de **extractor hood** que atende a todas as normativas vigentes.

Com cantos dobrados e chafados, esta **campânula** oferece uma segurança acrescida, prevenindo cortes e garantindo um manuseamento seguro na sua cozinha. É uma solução robusta e fiável para manter o ar puro e agradável, melhorando as condições de trabalho da sua equipa e a experiência dos seus clientes. Tenha um sistema de **apanha fumos** que faça a diferença no seu negócio.

Adicionalmente, se optar pela instalação de luzes, este sistema de **exaustor** será entregue com 2 focos LED embutidos por metro linear e um cabo com ficha direta, pronto a usar. Transforme a sua área de confeção com uma solução de exaustão eficiente e bem iluminada.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA. Perfeito para o *snack-bar* movimentado, onde a rápida extração de fumos de grelhadores e chapas é crucial. A sua eficiência é igualmente indicada para restaurantes de média dimensão que necessitam de uma solução robusta de exaustão.

Em cozinhas de hotel, esta **campânula** oferece a performance necessária para lidar com o volume constante de confeção, garantindo um ambiente fresco e livre de odores. É também uma escolha inteligente para refeitórios e cantinas, onde a qualidade do ar é fundamental para o conforto dos utilizadores.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI-304
Construção	Soldada completamente, com cantos dobrados e chafados
Coletroes	Em forma de U, soldados para filtros
Limpeza	Estrutura diáfana sem montantes intermédios
Drenagem	Sistema com tampão roscado de grande tamanho
Filtros	Inclinados (filtros de lamelas de aço inoxidável não incluídos)
Normativas	Contempla todas as normativas vigentes
Dimensões (CxPxA)	1000x790x665mm
Filtros Necessários	2 (adquiridos separadamente)
Opção de Luzes	2 focos LED embutidos por metro linear, com cabo e ficha direta (se selecionado)