

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 de Exaustão Central Inox 1000x840x690mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCMC100-TRAD	Modelo:	CMC100-TRAD
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CMC100-TRAD
Largura (mm)	1000–1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Hotte de exaustão central profissional em aço inox AISI-304, ideal para cozinhas comerciais. Design diáfano, fácil de limpar e em conformidade com as normas.

Descricao Completa

Hotte de exaustão central — Hotte de Exaustão Profissional — Principais Vantagens

Ideal para cozinhas profissionais, esta hotte de exaustão central, também conhecida como exaustor ou coifa, garante uma extração eficiente de fumos e vapores, criando um ambiente de trabalho mais saudável e produtivo. Fabricada em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade, a sua durabilidade e resistência à corrosão são inigualáveis, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).

O design diáfano, sem montantes intermédios, facilita a limpeza e manutenção, um fator crucial para qualquer operação em setores como a restauração e hotelaria. A sua equipa vai apreciar a facilidade de manutenção e a constante limpeza do equipamento, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável e eficiente. Este apanha fumos possui coletores em forma de U para a fixação segura dos filtros e um sistema de drenagem de gorduras com tampão roscado de grandes dimensões.

Esta campânula foi concebida para otimizar o fluxo de ar e a capacidade de exaustão, sendo uma solução robusta e fiável para as necessidades do seu restaurante ou bar. Garanta a frescura do ar, a segurança e o conforto no seu estabelecimento com este sistema de exaustão central.

Aplicações

Esta campânula é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, estabelecimentos de catering comercial, pastelarias movimentadas, bares movimentados que sirvam refeições quentes e hotéis com serviço de buffet. A sua instalação central e o design robusto tornam-na adequada para ambientes onde a produção culinária é constante e exigente, garantindo a remoção eficaz de odores e fumos no centro da área de confeção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1000x840x690mm

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI-304
Tipo de Instalação	Central
Filtros (não incluídos)	Requer 2 filtros de lamelas de aço inoxidável
Design	Estrutura diáfana sem montantes intermédios
Drenagem	Sistema com tampão roscado de grandes dimensões
Compatibilidade	Conforme todas as normativas vigentes
Luzes (opcional)	Instalação de 2 focos LED embutidos por metro linear
Aporte de Ar (opcional)	Instalação de 1 grelha por metro linear (instalação final por conta do cliente)