

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



Campânula de Exaustão Central Inox 2500x840x690mm sem Turbina

Informacoes do Produto

SKU:	EUCMC250	Modelo:	CMC250
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CMC250
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Posição	Central

Descricao Resumida

Hotte de exaustão central em aço inoxidável AISI-304, dimensões 2500x840x690mm. Design sem turbina, fácil de limpar e em conformidade com as normas. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Campânula de Exaustão Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma campânula de exaustão de alto desempenho, concebida para otimizar o ambiente de trabalho e garantir a conformidade com as normas de higiene mais exigentes. Fabricada em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade, esta hotte central assegura durabilidade e uma resistência superior à corrosão, indispensável em ambientes de uso intensivo. O seu design sem montantes intermédios facilita uma limpeza profunda e eficiente, um fator crítico para a manutenção da salubridade no seu restaurante ou hotel. A estrutura soldada, com cantos dobrados e chafados, elimina pontos de acumulação de sujidade, promovendo um nível de higiene superior. Invista numa solução robusta e fidedigna que não só melhora a qualidade do ar, mas também a segurança alimentar do seu negócio.

Aplicações

Esta poderosa coifa é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor de restauração e hotelaria, desde restaurantes movimentados, cozinhas de catering industrial, hotéis e refeitórios, até unidades de produção alimentar que necessitam de uma exaustão eficaz de vapores, fumos e odores. A sua configuração central torna-a perfeita para instalações onde a ilha de cocção está no centro da cozinha. Garanta um ambiente de trabalho confortável e produtivo para a sua equipa, livre de fumos e vapores que comprometam a qualidade do ar e a visibilidade, providenciando uma solução robusta para qualquer desafio de ventilação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Comprimento x Largura x Altura)	2500 x 840 x 690 mm
Material	Aço Inoxidável AISI-304
Estrutura	Completamente soldada, cantos dobrados e chafados

Coletor de Gorduras	Formato em U, soldado para fixação de filtros, com sistema de drenagem e tampão roscado
Montantes Internos	Ausentes, para facilitar a limpeza
Filtros (não incluídos)	Sistema de lamas inclinadas em aço inoxidável
Número de Filtros Necessário (não incluídos)	5 unidades
Opção de Luzes	Instalação de 2 focos LED embutidos por metro linear, com cabo e ficha direta (Serviço Adicional)
Opção de Aporte de Ar	Instalação de uma grelha por metro linear (Serviço Adicional; instalação final do cliente)