

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



Hotelequip.pt

Hotte de Exaustão Profissional com Turbina 2000x840x690mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCMC200-T	Modelo:	CMC200-T
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CMC200-T
Largura (mm)	mais de 1500 mm

Descricao Resumida

Hotte de exaustão profissional com turbina integrada, em aço inoxidável AISI-304. Ideal para cozinhas com alta exigência de extração de fumos e vapores.

Descricao Completa

Hotte de Exaustão Profissional — Principais Vantagens

Assegure a máxima qualidade do ar e um ambiente de trabalho confortável na sua cozinha profissional com a nossa hotte de exaustão de alta performance. Fabricada em aço inoxidável AISI-304, esta coifa garante durabilidade excecional, resistência à corrosão e uma higiene impecável, cumprindo rigorosamente as normas HACCP. O seu design robusto, com soldaduras completas e cantos rebatidos, combina na perfeição solidez estrutural com facilidade de limpeza. A turbina integrada proporciona uma extração eficaz de fumos e vapores, tornando-a a escolha ideal para cozinhas de elevado volume de produção. A estrutura diáfana simplifica a manutenção, e os coletores em forma de U para os filtros, juntamente com o sistema de drenagem com tampão roscado, garantem uma operação eficiente. Os filtros de lamelas em aço inoxidável, embora não incluídos, são facilmente adaptáveis para completar este sistema de exaustão.

Aplicações

Esta campânula de exaustão é perfeita para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde o movimentado ambiente de um restaurante de hotel a uma grande cantina industrial. É ideal para cozinhas que necessitam de um desempenho fiável para remover grandes volumes de fumos, vapores e odores. Quer esteja a equipar uma nova cozinha ou a atualizar um sistema existente, este apanha-fumos assegura um ambiente de trabalho mais limpo e seguro para a sua equipa. A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-na adequada para uso contínuo em pastelarias, talhos, empresas de catering e qualquer estabelecimento que priorize a eficiência da extração de ar.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304
Acabamento	Soldaduras completas, cantos rebatidos e chafrados
Dimensões (CxLxA)	2000x840x690mm
Estrutura	Diáfana, sem montantes intermédios

Coletores de Filtros	Em forma de U, soldados
Drenagem	Sistema de drenagem com tampão roscado de grande dimensão
Número de Filtros Necessários	4 (não incluídos)
Opção Instalação de Luzes	2 focos LED embutidos por metro linear (com cabo e ficha direta)
Opção Aportação de Ar	1 grelha por metro linear (instalação final por conta do cliente)