

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 de Aspiração para Forno, 1026x1110x410 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.738	Modelo:	2110.738
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2110.738
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Hotte de aspiração para fornos industriais, otimizada para remover fumos e vapores, dimensões 1026x1110x410 mm, 700 m³/h de extração.

Descricao Completa

Hotte de Cozinha — Principais Vantagens

Este sistema de extração, concebido especificamente para fornos, é um equipamento essencial para qualquer cozinha industrial. A sua elevada capacidade de exaustão assegura a remoção eficiente de fumos e vapores, mantendo um ambiente de trabalho mais limpo e confortável para a sua equipa. A durabilidade e construção robusta garantem um desempenho fiável a longo prazo, sendo um investimento inteligente para a otimização da ventilação no seu estabelecimento.

Um bom apanha-fumos é crucial para cumprir as normas de higiene e segurança alimentar, proporcionando uma solução eficaz para a gestão da qualidade do ar em ambientes de confeção profissional. A manutenção simples e o design funcional contribuem para que este exaustor seja uma peça fundamental na infraestrutura da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de extração é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e outros estabelecimentos de restauração que operem com fornos industriais. A sua capacidade de extração de fumos e odores concentra-se na área do forno, garantindo que as emissões de calor e vapor são geridas eficazmente, protegendo a qualidade do ar de todo o espaço de trabalho. Adapta-se perfeitamente a ambientes onde a eficiência energética e a salubridade são prioridades.

Características Técnicas

Dimensões externas (mm)	1026x1110x410
Potência (kW)	0,13
Capacidade de extração (m³/h)	700
Tensão (V)	230
Peso líquido (kg)	60
Peso bruto (kg)	78

Perguntas Frequentes

Para que tipo de fornos é esta hotte adequada?

Esta hotte foi especificamente concebida para o modelo de forno TP635, mas é versátil o suficiente para muitos outros fornos industriais de dimensões similares. Recomenda-se verificar as dimensões e a posição de saída de fumos do seu forno antes da instalação para garantir compatibilidade.

Qual a importância de ter um sistema de exaustão dedicado ao forno? Ter uma hotte dedicada ao forno melhora significativamente a qualidade do ar na cozinha, eliminando fumos e vapores diretamente na fonte. Isso cria um ambiente de trabalho mais saudável e seguro para os colaboradores, além de reduzir a acumulação de gordura e odores no espaço.

A instalação é complexa?

A instalação de um sistema extrator deve ser sempre realizada por técnicos especializados para garantir a conformidade com todas as normas de segurança e funcionamento. A estrutura é desenhada para uma integração eficiente com o forno, minimizando a complexidade.

Esta hotte contribui para a eficiência energética da cozinha?

Sim, ao remover eficientemente o calor e a humidade gerados pelo forno, a hotte ajuda a manter a temperatura ambiente estável e reduz a carga sobre os sistemas de climatização. Isso pode levar a uma melhoria da eficiência energética global da sua cozinha.

Como se processa a manutenção deste equipamento?

A manutenção regular é simples e envolve principalmente a limpeza dos filtros e a verificação do motor do extrator. Recomenda-se consultar o manual do utilizador para as instruções detalhadas de limpeza e manutenção preventiva mais adequadas ao modelo.