

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 1386mm 700m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.740	Modelo:	2110.740
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2110.740

Descricao Resumida

Hotte de aspiração para forno com 1386mm de largura. Oferece 700m³/h de extração para cozinhas profissionais, garantindo um ambiente limpo.

Descricao Completa

hotte de aspiração para forno — Hotte Industrial — Principais Vantagens

Projetada especificamente para fornos, esta hotte de aspiração garante a remoção eficiente de fumos e vapores na sua cozinha profissional. O sistema de exaustão robusto, com capacidade de 700 m³/h, assegura um ambiente de trabalho mais limpo e seguro, em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar. A sua instalação é simples e a manutenção facilitada.

Este aparelho de captação de fumos é uma solução crucial para otimizar a qualidade do ar, protegendo a saúde da sua equipa e prolongando a vida útil dos restantes equipamentos de cozinha, prevenindo a acumulação de gordura e sujidade.

Aplicações Profissionais

Este extrator de fumos é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento do setor da restauração que utilize fornos industriais. Garante a eliminação eficaz de vapores de cozedura, gorduras e odores, contribuindo para um fluxo de trabalho mais agradável e produtivo.

É uma ferramenta indispensável para manter a conformidade regulamentar e oferecer um ambiente de trabalho confortável para os seus colaboradores, melhorando a experiência gastronómica para os clientes.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	1386x1110x410
Potência (kW)	0,13
Capacidade de extração (m³/h)	700
Tensão (V)	230
Peso Líquido (kg)	73

Característica	Valor
Peso Bruto (kg)	96

Perguntas Frequentes

1. Esta hotte é compatível com que tipo de fornos?

Esta hotte foi concebida especificamente para o modelo de forno TP935, garantindo um encaixe perfeito e uma extração ideal dos vapores gerados durante a confeção.

2. Qual é a principal vantagem de usar uma hotte de aspiração para forno?

A principal vantagem é a melhoria significativa da qualidade do ar na cozinha, eliminando fumos e odores. Isto cria um ambiente mais saudável e confortável para os cozinheiros, além de reduzir a acumulação de gordura nos equipamentos e superfícies.

3. É necessária alguma instalação especial para este equipamento?

A hotte requer uma instalação elétrica e a ligação a um sistema de saída de ar. Recomenda-se a contratação de profissionais qualificados para garantir uma instalação segura e eficiente, otimizando o seu desempenho.

4. Qual a frequência de limpeza recomendada para esta hotte?

A frequência de limpeza depende da intensidade de uso, mas geralmente recomenda-se uma limpeza regular dos filtros e superfícies interiores. Isto assegura que a hotte mantenha a sua eficiência máxima na remoção de fumos e gorduras.

5. Esta hotte ajuda a cumprir as normas de segurança alimentar?

Sim, ao remover eficazmente os fumos e vapores, esta hotte contribui diretamente para um ambiente de cozinha mais higiénico. Ajuda a prevenir a contaminação cruzada e a manter as condições sanitárias exigidas pelas regulamentações de segurança alimentar.