

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: 15/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Apanha Fumos Central Inox 2500x2200x600 mm para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.768	Modelo:	APANHA FUMOS CENTRAL 2500x2200x600 INOX
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	APANHA FUMOS CENTRAL 2500x2200x600 INOX

Descricao Resumida

Apanha fumos central em aço inoxidável para cozinhas profissionais. Dimensões 2500x2200x600 mm, com capacidade para 8 filtros. Ideal para extração eficiente.

Descricao Completa

Apanha Fumos Central Inox — Principais Vantagens para um Ambiente de Trabalho Superior

Desenvolvido para as mais exigentes cozinhas profissionais, este apanha fumos central em aço inoxidável assegura uma extração eficaz e uma notável durabilidade. A sua construção robusta garante um desempenho fiável, suportando o ritmo acelerado de hotéis, restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida, onde a qualidade do ar é um fator crítico para o conforto da equipa e a segurança alimentar.

A superfície em aço inoxidável de alta qualidade não só confere uma estética moderna e profissional, como também simplifica os processos de limpeza e manutenção. Este material é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, assegurando uma vida útil prolongada do equipamento mesmo em ambientes com elevada humidade e exposição a vapores agressivos, características comuns em cozinhas comerciais.

Com um design otimizado para instalações centrais, este apanha fumos promove uma circulação de ar eficiente, capturando e eliminando fumos, vapores e odores de forma superior. A sua capacidade de alojar 8 filtros otimiza a purificação do ar, contribuindo para um ambiente de trabalho mais saudável e conforme com as normas HACCP, essencial para qualquer negócio no setor HORECA.

Aplicações

Este apanha fumos central é ideal para cozinhas de grande volume de produção em hotéis, restaurantes, cantinas e catering. A sua dimensão generosa e capacidade de extração são perfeitamente adequadas para cobrir áreas de cozedura extensas, tais como blocos de fogão centrais, fritadeiras de grande porte e grelhadores.

Essencial para qualquer ambiente profissional que exija um controlo rigoroso da qualidade do ar e a observância de rigorosas normas de higiene, este equipamento contribui para a conformidade com as diretrizes de saúde e segurança no trabalho, ao mesmo tempo que otimiza a eficiência operativa da cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Instalação	Central
Material	Aço Inoxidável
Largura	2500 mm
Profundidade	2200 mm
Altura	600 mm
Capacidade de Filtros	8 unidades