

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Hotte Central Compensada Inox 2500x2200x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2236.773	Modelo:	UD2236.773
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	2500 x 2200 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2236.773
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Hotte central compensada em aço inox AISI 304 (2500x2200x600 mm). Ideal para cozinhas profissionais exigentes, com calha retentora de gorduras e espaço para 8 filtros (não incluídos).

Descrição Completa

Hotte Central Compensada — Exaustor Central Compensado — Principais Vantagens

Concebido para as exigências rigorosas do setor da hotelaria e restauração, este sistema de extração central compensada em aço inoxidável AISI 304 assegura uma ventilação eficiente e um ambiente de cozinha mais limpo e seguro. A sua construção robusta e a seleção de materiais de alta qualidade garantem uma longevidade excepcional, mesmo em ambientes de utilização intensiva, proporcionando elevada resistência à corrosão e uma simplificação notável na higiene diária.

O design otimizado maximiza a captação de fumos e vapores em cozinhas profissionais, minimizando eficazmente a dispersão de odores e gorduras no espaço de trabalho. Esta funcionalidade é fundamental para manter os mais elevados padrões de limpeza e conforto para a sua equipa, contribuindo ativamente para a conformidade com as normas HACCP na manipulação e confeção de alimentos.

Uma calha retentora de gorduras integrada facilita substancialmente a manutenção, recolhendo os resíduos de forma higiénica e eficiente. A facilidade de limpeza do aço inoxidável AISI 304, combinada com um corredor de filtros de fácil acesso, torna este equipamento uma opção prática e eficaz para qualquer cozinha industrial ou estabelecimento que valorize a funcionalidade e a higiene inegáveis.

Aplicações Profissionais

Este extrator é a solução ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios industriais e outros estabelecimentos que necessitam de um sistema de exaustão centralizado e de alto desempenho. A sua capacidade de processamento o torna perfeito para cozinhas com múltiplos pontos de confeção, garantindo um espaço de trabalho otimizado e livre de fumos indesejados, contribuindo para uma maior produtividade e um ambiente mais saudável para todos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	2500 x 2200 x 600 mm

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Tipo	Central Compensado
Capacidade de Filtros	8 (não incluídos)
Características Adicionais	Corredor de filtros, calha retentora de gorduras

Perguntas Frequentes

O que significa "compensado" num sistema de exaustão profissional?

Um apanha-fumos compensado integra um sistema que insufla ar exterior filtrado na área da hotte. Esta funcionalidade melhora a eficácia da exaustão e ajuda a equilibrar a pressão no ambiente da cozinha, otimizando o desempenho geral do sistema.

Quais os principais benefícios do aço inoxidável AISI 304 para equipamentos de cozinha?

O aço inoxidável AISI 304 destaca-se pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-o o material de eleição para ambientes de cozinha profissional. Garante durabilidade e o rigoroso cumprimento das normas de higiene exigidas, essenciais para a segurança alimentar.

Os filtros estão incluídos neste modelo de hotte central?

Não, os filtros não fazem parte do equipamento base. Este sistema foi desenhado para acomodar 8 filtros, os quais devem ser comprados separadamente e escolhidos de acordo com as especificações e necessidades do seu sistema de ventilação.

Quais são as dimensões completas desta hotte e o espaço mínimo para a sua instalação?

Este equipamento possui dimensões de 2500x2200x600 mm (largura x profundidade x altura, respetivamente). Para uma instalação e manutenção adequadas, recomenda-se um espaço adicional de, pelo menos, 10 cm em cada lado, além de uma altura livre suficiente para a ligação ao sistema de exaustão.

Este apanha-fumos necessita de alguma instalação elétrica ou de gás específica para funcionar?

Como um equipamento passivo de extração, não requer ligações elétricas ou de gás diretas para a sua operação. Contudo, é imprescindível a sua conexão a um sistema de exaustão mecânica (ventilador/motor), que, por sua vez, exigirá alimentação elétrica adequada. A instalação deve ser efetuada por técnicos qualificados para garantir segurança e performance ótimas.