

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



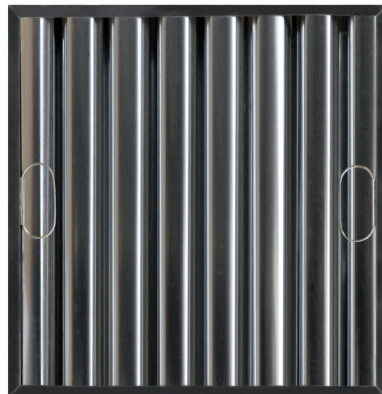
Hotelequip.pt

## Filtro de Exaustão em Inox 500x500mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2236.788A	<b>Modelo:</b>	UD2236.788A
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2236.788A
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Filtro de exaustão em inox 500x500mm para cozinhas profissionais. Alta durabilidade, higiene e eficiência na retenção de gorduras.

## Descricao Completa

### filtro exaustão inox — Filtro de Exaustão — Principais Vantagens

Concebido especificamente para cozinhas profissionais, este elemento de filtragem em aço inoxidável com dimensões de 500x500mm assegura uma eficiência superior na captação de gorduras e partículas. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe uma durabilidade excepcional e uma resistência assinalável à corrosão, fatores cruciais para o uso intensivo em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

A facilidade de higienização e a manutenção simplificada são características primordiais deste filtro, contribuindo para o cumprimento rigoroso das normas HACCP. O seu design otimizado promove um fluxo de ar eficiente, garantindo um ambiente de trabalho mais asseado e seguro, livre de fumos e odores.

Este componente é essencial para a manutenção da qualidade do ar e segurança operacional, proporcionando um desempenho fiável na purificação do ambiente de confeção.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de filtragem é perfeito para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais, incluindo restaurantes, hotéis e cantinas industriais. A sua dimensão padrão de 500x500mm facilita a integração em sistemas de exaustão já existentes, sendo igualmente adequado para pastelarias e qualquer estabelecimento que exija um sistema de ventilação robusto e de elevado desempenho, desde operações de pequeno a grande volume.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de produto	Filtro de Exaustão
Material	Aço Inoxidável
Largura	500 mm
Profundidade	500 mm

Característica	Detalhe
Uso	Cozinhas profissionais

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Quais são as vantagens do aço inoxidável na construção deste filtro de exaustão?**

A: O aço inoxidável proporciona uma resistência superior à corrosão, durabilidade prolongada e uma facilidade de limpeza notável. Estas características tornam-no ideal para ambientes exigentes de cozinhas profissionais, ajudando a cumprir as rigorosas normas de higiene alimentar.

**Q: Este filtro é de fácil instalação em sistemas de exaustão existentes?**

A: Sim, o filtro possui dimensões padrão de 500x500mm, o que simplifica a sua instalação e substituição na maioria dos sistemas de exaustão. A compatibilidade com as medidas standard permite uma integração sem complicações em diversas configurações de cozinha.

**Q: Quais as dimensões exatas deste filtro de exaustão?**

A: O filtro de exaustão em inox tem dimensões de 500x500mm, uma medida padrão que se adapta à maioria dos sistemas de ventilação de cozinhas profissionais. A espessura não está especificada, mas o design é compacto e robusto para fácil integração.

**Q: Como é feita a instalação deste filtro em exaustores profissionais?**

A: Este filtro é projetado para ser facilmente encaixado nos sistemas de exaustão. A instalação é tipicamente simples e não requer ferramentas especiais, garantindo uma manutenção e substituição rápidas, essenciais em ambientes de cozinha intensivos.

**Q: Como devo limpar o filtro de exaustão em inox para garantir a sua durabilidade e higiene?**

A: Para manter a máxima eficiência e higiene, o filtro de exaustão em inox deve ser limpo regularmente, idealmente em máquina de lavar loiça industrial ou manualmente com detergentes suaves e água quente. O aço inoxidável facilita a remoção de gorduras e resíduos, assegurando a conformidade HACCP.