

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



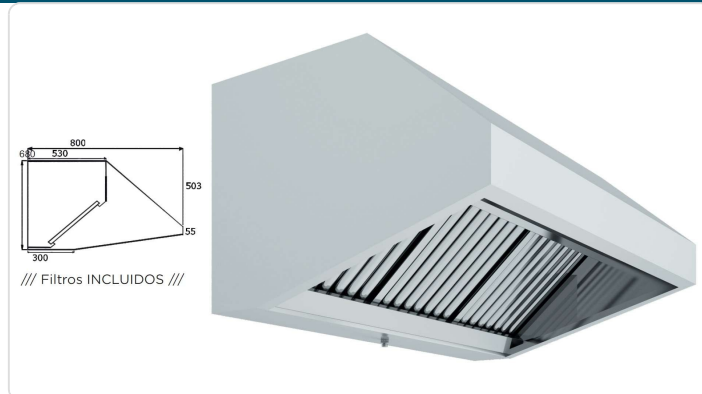
Hotelequip.pt

Hotte Exaustora Mural sem Turbina 1000x800x700 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHA10080CM	Modelo:	A10080CM
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 800 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	A10080CM
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Hotte exaustora mural profissional em aço inoxidável AISI-430, sem turbina, 1000x800x700 mm. Ideal para cozinhas de restauração, durável e fácil de limpar.

Descrição Completa

Hotte Exaustora — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a qualidade do ar em ambientes profissionais exigentes, esta hotte de parede destaca-se pela sua robustez e eficiência. A ausência de turbina torna-a ideal para integrar em sistemas de ventilação já existentes ou para configurações que exigem adaptabilidade. Fabricada em aço inoxidável AISI-430, garante uma durabilidade excepcional e facilidade de manutenção, essenciais em cozinhas de restauração e hotelaria.

A pensar na higiene e segurança alimentar, o design inclui um sistema de soldadura com cantos dobrados e chanfrados, eliminando zonas de acumulação de sujidade. Os coletores em forma de U, soldados sem montantes intermédios, facilitam a instalação e a limpeza eficiente dos filtros, que estão inclinados a 45° para um escoamento ótimo de gorduras e condensados. Possui um depósito de recolha e um tampão roscado de grandes dimensões, simplificando a drenagem e garantindo a conformidade com todas as normas de higiene e segurança vigentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para cozinhas de restaurantes, snack-bares, hotéis e outras instalações de restauração que necessitam de um sistema de extração de fumos e vapores altamente eficaz. Perfeita para montagem mural, adapta-se a espaços onde a otimização do fluxo de ar é crucial para manter um ambiente de trabalho confortável e em conformidade com as rigorosas exigências sanitárias. A sua construção robusta e o design pensado para a facilidade de limpeza tornam-na indispensável para operações contínuas e de grande volume.

A capacidade de operar sem turbina permite uma vasta gama de aplicações, desde cozinhas industriais até pequenos estabelecimentos que procuram um apanha-fumagem fiável e de alto desempenho. A qualidade dos materiais e a atenção aos detalhes na sua fabricação asseguram uma longevidade do produto, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e contribuindo para a rentabilidade do seu negócio. Assegure um ambiente limpo e seguro para a sua equipa e clientes com esta coifa profissional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-430
-----------------	-------------------------

Construção	Soldadura com cantos dobrados e chanfrados
Coletores	Forma de U soldados, estrutura diáfana sem montantes intermédios
Filtros	Inclinados a 45°, sistema de esgoto, depósito de recolha e tampão roscado
Filtros Incluídos	Filtro de lâminas em aço inoxidável
Dimensões (CxPxA)	1000x800x700 mm
Turbina	Não incluída

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta hotte é mais adequada?

Esta hotte é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e snack-bares, onde a exaustão de fumos e vapores é essencial. O seu design sem turbina permite a integração em sistemas de ventilação já existentes.

Quais os benefícios do aço inoxidável AISI-430?

O aço inoxidável AISI-430 oferece elevada resistência à corrosão e uma excelente durabilidade, sendo fácil de limpar e manter. Estas características são cruciais para garantir a higiene e a longevidade do equipamento em ambientes de cozinha industrial.

A limpeza deste equipamento é complexa?

Não, a limpeza é simplificada pela construção soldada com cantos dobrados e chanfrados, que evita a acumulação de sujidade. Os coletores em forma de U, sem montantes intermédios, e os filtros inclinados a 45° com sistema de esgoto e depósito de recolha facilitam a higienização.

Como funciona o sistema de esgoto de gorduras?

Os filtros inclinados a 45° permitem o escoamento eficiente de gorduras e condensados para um depósito de recolha. Este depósito está equipado com um tampão roscado de grandes dimensões para uma drenagem fácil e higiénica.

É necessário adquirir a turbina separadamente?

Sim, este modelo de hotte é fornecido sem turbina, sendo concebido para ser acoplado a um sistema de exaustão já existente ou a uma turbina adquirida separadamente. Isto permite maior flexibilidade na adaptação às necessidades específicas de cada instalação.