

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

Hotte Industrial Inox Tradicional 1200x790x680mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCSJ120-TRAD	Modelo:	CSJ120-TRAD
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CSJ120-TRAD

Descricao Resumida

Hotte industrial profissional em aço inoxidável AISI-304 para exaustão eficiente em cozinhas. Design robusto, fácil limpeza e manutenção. Dimensões 1200x790x680mm.

Hotte Industrial Inox — Hotte Industrial — Principais Vantagens

Esta robusta **hotte industrial** é fabricada inteiramente em aço inoxidável AISI-304, garantindo durabilidade, higiene e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional. A sua construção soldada com cantos dobrados e rebatidos oferece uma estrutura monobloco, fácil de limpar e em conformidade com todas as normativas vigentes para sistemas de extração de fumos e vapores.

O design diáfano, sem montantes intermédios, otimiza o fluxo de ar e simplifica a manutenção, tornando a limpeza uma tarefa rápida e eficiente. Esta **campânula de exaustão** foi pensada para se integrar perfeitamente na sua cozinha, seja num restaurante, hotel ou qualquer estabelecimento no setor da hotelaria.

Os coletores em forma de U, soldados para a fixação dos filtros, incluem um sistema de drenagem de fácil acesso com um tampão roscado de grandes dimensões. A opção de instalação de luzes LED e o sistema de **apanha-fumos** com plenum tradicional garantem um espaço de trabalho bem iluminado e um ambiente mais saudável para a sua equipa.

Aplicações

Ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes de hotelaria, refeitórios industriais ou áreas de confeção em hospitais. A sua capacidade de **exaustão** e facilidade de manutenção fazem dela uma escolha excelente para qualquer estabelecimento que procure durabilidade e eficiência na gestão de fumos e vapores.

Esta **coifa** também é perfeitamente adequada para pastelarias e padarias que necessitam de um sistema de ventilação eficaz sobre fornos e fogões, mantendo o ar limpo e fresco, contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo e agradável para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1200 x 790 x 680 mm
Material	Aço Inoxidável AISI-304
Construção	Completamente soldada, cantos dobrados e rebatidos
Coletores de Filtros	Formato em U, soldados

Sistema de Drenagem	Com tampão roscado de grande tamanho
Estrutura Interna	Diáfana, sem montantes intermédios
Filtros	Incluídos (laminas de aço inoxidável, não incluídos no pedido original)
Número de Filtros Necessários	2
Normativas	Em conformidade com todas as normas vigentes