

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotte de Exaustão de Bancada Inox 2000x790x550mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCSB200	Modelo:	CSB200
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CSB200

Descricao Resumida

Hotte de exaustão industrial em aço inoxidável AISI-304, 2000x790x550mm. Design otimizado para limpeza e conformidade com normativas. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e snack-bar.

Descricao Completa

Hotte de exaustão industrial — Hotte de Exaustão — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade desta **coifa industrial** concebida para cozinhas profissionais. Fabricada em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade, esta hotte garante resistência à corrosão, facilidade de limpeza e uma longa vida útil, tornando-se um investimento inteligente para o seu restaurante. O design totalmente soldado, com cantos dobrados e chafados, proporciona uma robustez inigualável e um aspeto elegante, integrando-se perfeitamente em qualquer ambiente de cozinha moderno. É um sistema de extração vital para ambientes onde a higiene e a eficiência são primordiais.

Os coletores em forma de U, soldados para uma fixação segura dos filtros, asseguram um desempenho de extração superior. A estrutura diáfana, sem montantes intermédios, facilita uma limpeza profunda e eficaz, cumprindo todas as normativas de higiene e segurança. Além disso, os filtros inclinados com sistema de drenagem e um tampão roscado de grandes dimensões garantem uma remoção eficiente de gorduras e vapores. Este apanha-fumos é projetado para ir ao encontro das necessidades das cozinhas profissionais mais exigentes.

Aplicações

Esta hotte de exaustão é ideal para uma vasta gama de ambientes na hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, cafetarias, bares, cozinhas de hotéis, e espaços de catering. É particularmente adequada para instalações onde a altura do teto é limitada, graças ao seu perfil baixo. Essencial para manter um ambiente de trabalho limpo e seguro, proporcionando um sistema de ventilação eficaz sobre áreas de confeção de alimentos, como fogões e chapas de grelhar.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304
Dimensões (CxLxA)	2000x790x550 mm

Construção	Totalmente soldada, cantos dobrados e chafados
Coletores de Filtros	Forma de U soldados
Filtros	Inclinados com sistema de drenagem e tampão roscado
Disposição	Estrutura diáfana, sem montantes intermédios
Filtros de lamas	Aço inoxidável (não incluídos)
Iluminação (opcional)	2 focos LED embutidos por metro linear