

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Hotte Industrial com Turbina Inox 1800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUCSJ180-T	<b>Modelo:</b>	CSJ180-T
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	CSJ180-T

### Descricao Resumida

Hotte industrial em aço inoxidável AISI-304 com turbina, ideal para cozinhas profissionais. Elevada potência de exaustão, fácil limpeza e durabilidade.

### hotte industrial — Hotte Inox – Principais Vantagens

A Hotte Industrial com Turbina Inox 1800mm foi concebida para cozinhas profissionais, garantindo uma extração de fumos eficaz e um ambiente de trabalho mais saudável e seguro. O seu design robusto, fabricado em aço inoxidável AISI-304, assegura durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em qualquer espaço de restauração. Esta **coifa** é ideal para gerir os vapores e odores resultantes da confeção de alimentos, mantendo a qualidade do ar no seu negócio de hotelaria.

Com uma estrutura diáfana, esta **campânula de exaustão** permite uma limpeza fácil e rápida, essencial para cumprir as rigorosas normas de higiene. Os coletores em forma de U, soldados para a fixação dos filtros, e o sistema de drenagem com tampão roscado de grandes dimensões facilitam a manutenção. Um ambiente de trabalho mais agradável e livre de gorduras, no qual o seu staff se sente mais confortável e produtivo.

Além disso, esta **apanha-fumos** cumpre todas as normativas vigentes, oferecendo soluções personalizáveis, como a instalação de focos LED e sistemas de aporte de ar. A hotte é um investimento inteligente, otimizando as operações e a eficiência energética na sua cozinha industrial.

### Aplicações

A Hotte Industrial com Turbina Inox é imprescindível em diversos contextos de cozinhas profissionais. É a escolha ideal para: restaurantes de grande volume que requerem extração contínua e potente; cozinhas de hotéis, incluindo áreas de buffet e serviço de quartos; cafetarias e snack-bares que pretendem um ambiente sem odores para os clientes. Também é perfeita para centros de produção alimentar, onde a higiene e a remoção de vapores são cruciais para a segurança alimentar e o bem-estar dos funcionários.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI-304
Dimensões (CxLxA)	1800x790x680mm
Filtros	Filtros de lamas de aço inoxidável (não incluídos), requer 3 unidades
Estrutura	Soldada completamente, cantos dobrados e chafados, diáfana sem montantes intermédios
Coletores	Em forma de U, soldados para a fixação de filtros
Drenagem	Sistema com tampão roscado de grande tamanho

**Característica****Detalhe**

Manutenção	Fácil limpeza
Normativas	Em conformidade com todas as normativas vigentes
Opção de Luzes	2 focos LED embutidos por metro linear (com instalação de cabo e ficha direta)
Opção de Aporte de Ar	Rejilha por metro linear (instalação final por conta do cliente)