

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Hotte de Parede Inox Classic Snack 1000mm

### Informacoes do Produto

SKU:	EUCSC100	Modelo:	CSC100
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CSC100

### Descricao Resumida

Hotte de parede em aço inoxidável AISI-304, com 1000x815x665mm. Estrutura diáfana e filtro inclinado para fácil limpeza. Ideal para cozinhas profissionais.

### Hotte de Parede Inox – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta hotte industrial destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, garantindo durabilidade e uma higiene impecável. A sua estrutura diáfana, sem montantes intermédios, facilita significativamente a limpeza, tornando-a ideal para estabelecimentos com altos padrões de higiene. Este apanha-fumos é uma solução eficiente e fiável para manter o seu ambiente de trabalho fresco e livre de fumos indesejados, promovendo um espaço mais agradável para a sua equipa.

Os coletores em forma de U, soldados para a fixação dos filtros, asseguram um desempenho superior na exaustão de fumos e vapores. O design inclui filtros inclinados com um sistema de drenagem com tampão roscado de grandes dimensões, o que otimiza a manutenção e garante o cumprimento de todas as normativas vigentes. Para otimizar a funcionalidade, também pode optar pela instalação de focos LED embutidos, iluminando eficazmente a área de confeção e aumentando a segurança no seu espaço culinário. Esta campânula de exaustão é uma escolha inteligente para aprimorar a eficiência do seu negócio.

Fabricada a partir de uma peça única, com cantos dobrados e chafados, esta coifa proporciona uma integração perfeita na sua cozinha profissional. A ausência de emendas facilita não só a limpeza, mas também contribui para uma aparência mais elegante e profissional.

### Aplicações

Esta hotte de cozinha é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, desde pequenos snack-bares e cafetarias a restaurantes de média dimensão. A sua eficiência na extração de fumos e vapores torna-a essencial para cozinhas que necessitam de um sistema de exaustão robusto, mas compacto. É ideal para locais como:

- Cozinhas de restaurantes que procuram uma solução de ventilação fiável.
- Snack-bares e estabelecimentos de fast-food com espaço limitado.
- Cozinhas de hotéis com áreas de confeção dedicadas a snacks ou pequeno-almoços.
- Cantinas e refeitórios que necessitem de uma exaustão eficaz para manter o ambiente agradável.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304
-----------------	-------------------------

<b>Dimensões (Comprimento x Largura x Altura)</b>	1000 x 815 x 665 mm
<b>Comprimento</b>	1000 mm
<b>Largura</b>	815 mm
<b>Altura</b>	665 mm
<b>Estrutura</b>	Diáfana sem montantes intermédios
<b>Filtros</b>	Inclinados com sistema de drenagem e tampão roscado (filtros de lamas de aço inoxidável não incluídos)
<b>Iluminação (opcional)</b>	2 focos LED embutidos por metro linear, com cabo e ficha direta