

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Hotte Industrial Inox 1000x790x680mm com Turbina

Informacoes do Produto

SKU:	EUCSJ100-T	Modelo:	CSJ100-T
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CSJ100-T

Descricao Resumida

Hotte industrial em aço inox AISI-304, com 1000x790x680mm e turbina integrada. Ideal para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência na exaustão. Construção robusta e fácil de limpar.

Hotte industrial inox — Hotte Inox com Turbina — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma hotte de exaustão de elevada performance, fabricada em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade. Este sistema de extração, concebido com engenharia robusta, assegura a remoção eficiente de fumos, vapores e odores, crucial para manter um ambiente de trabalho fresco e higiénico. A sua construção integralmente soldada, com cantos dobrados e chafrados, garante durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de utilização intensiva. O design inteligente facilita a limpeza e manutenção, otimizando o seu investimento a longo prazo.

Os coletores em forma de U, soldados para a fixação dos filtros, juntamente com o sistema de drenagem com tampão roscado de grandes dimensões, asseguram uma gestão eficaz de gorduras e condensados. Esta coifa considera todas as normativas vigentes relativas a sistemas de ventilação para cozinhas comerciais, proporcionando-lhe tranquilidade e conformidade. Escolha a opção de "Instalação de Luzes" para integrar iluminação LED, ou a opção de "Aportação de Ar" para um sistema de ventilação ainda mais completo, garantindo sempre a máxima qualidade do ar no seu espaço.

Aplicações

Este robusto apanha-fumos é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes de grande volume, hotéis com cozinhas atarefadas, serviços de catering, e cozinhas industriais onde a eficiência da exaustão é prioritária. É também uma escolha excelente para refeitórios empresariais e institucionais que necessitem de uma ventilação potente e fiável. A sua construção em aço inoxidável torna-o perfeito para ambientes de catering que exigem padrões rigorosos de higiene e durabilidade. O equipamento de confeção perfeito para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI-304
Dimensões (CxPxA)	1000x790x680mm
Turbina Incluída	Sim
Construção	Totalmente soldada, cantos dobrados e chafrados
Sistema de Drenagem	Drenagem com tampão roscado

Filtros	Não incluídos (requer 2 filtros de lamelas de aço inoxidável)
Normativas	Conforme todas as normativas vigentes
Opção de Luzes	Instalação de 2 focos LED embutidos por metro linear (opcional)
Opção de Aportação de Ar	Instalação de grelha por metro linear (opcional)