

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 de Cozinha Inox com Plenum 2000x790x680mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCMJ200	Modelo:	CMJ200
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CMJ200

Descricao Resumida

Hotte de cozinha industrial com plenum, fabricada em aço inoxidável AISI-304. Dimensões 2000x790x680mm. Extração de fumos eficiente.

hotte de cozinha inox — Hotte de Cozinha – Principais Vantagens

Esta robusta hotte de cozinha em aço inoxidável AISI-304, com medidas de 2000x790x680mm, é a solução ideal para a eficiente extração de fumos e vapores em cozinhas profissionais. Projetada para resistir ao uso intenso, esta **campânula de exaustão** garante durabilidade e um desempenho excepcional no seu restaurante ou hotelaria. A sua construção soldada e os cantos dobrados e chanfrados asseguram uma higiene superior e uma fácil manutenção, características essenciais em qualquer ambiente de **apanha-fumos** industrial exigente. Com um design de estrutura diáfana, sem montantes intermédios, a limpeza torna-se mais prática e rápida, otimizando o tempo da sua equipa.

Equipada com coletores em forma de U, soldados para a fixação dos filtros, esta **coifa** foi concebida para um funcionamento impecável. Os filtros inclinados incorporam um sistema de drenagem com tampão roscado de grandes dimensões, facilitando a remoção de gorduras e prolongando a vida útil do equipamento. Totalmente em conformidade com as normativas vigentes, esta hotte proporciona um ambiente de trabalho seguro e confortável. Para complementar a sua funcionalidade, pode optar por adicionar iluminação LED embutida, que ilumina eficazmente a área de confeção. A opção de fornecimento de ar contribui para um sistema de ventilação equilibrado, promovendo a renovação constante do ar e bem-estar em cozinhas profissionais.

Aplicações

Esta **hotte industrial** é perfeita para cozinhas de grande porte em restaurantes movimentados, hotéis e refeitórios, onde a capacidade de extração e a resistência são críticas. A sua dimensão generosa é ideal para ser instalada sobre fogões industriais, fritadeiras de grande volume ou áreas de grelhados, garantindo que o ambiente de trabalho permaneça livre de fumos e odores. É também uma escolha excelente para empresas de catering que necessitam de um sistema de exaustão robusto e de fácil manutenção.

A adaptabilidade desta **campanula apanha-fumos** permite a sua integração em ambientes de cozinha que exigem conformidade com normas rigorosas de higiene e segurança, como hospitais, escolas e cozinhas de produção. A possibilidade de adicionar iluminação integrada e o sistema de fornecimento de ar asseguram que a hotte não só exaure, mas também contribui para um sistema de ventilação completo e eficiente, fundamental para o conforto da equipa e a qualidade do ar.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304
Dimensões (CxLxA)	2000x790x680mm

Construção	Soldada, cantos dobrados e chanfrados
Coletores	Em forma de U, soldados para filtros
Filtros (não incluídos)	De lamas de aço inoxidável (requer 4 filtros)
Sistema de drenagem	Filtros inclinados com tampão roscado
Iluminação (opcional)	2 focos LED embutidos por metro linear
Aporte de ar (opcional)	Grelha a cada metro linear