

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Hotte Industrial Tradicional com Plenum 2000mm sem Turbina

Informacoes do Produto

SKU:	EUCSJ200-TRAD	Modelo:	CSJ200-TRAD
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CSJ200-TRAD

Descricao Resumida

Hotte industrial de 2000mm em aço inoxidável AISI-304, ideal para extração eficiente de fumos e vapores em cozinhas profissionais e hotelaria.

Hotte Industrial 2000mm — Principais Vantagens

Projetada para responder às exigências de cozinhas profissionais, esta hotte exaustora de 2000mm garante uma extração eficiente de fumos e vapores, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais para a longevidade do equipamento no seu restaurante ou hotel.

Com um design pensado na funcionalidade e higiene, a coifa apresenta uma estrutura diáfana que facilita a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa. Os coletores em forma de U, soldados para a fixação dos filtros de lamas, bem como o sistema de drenagem com tampão roscado de grandes dimensões, evidenciam a atenção aos detalhes para a máxima eficiência e conformidade com as normativas vigentes. Embora os filtros não estejam incluídos, esta hotte é compatível com filtros de lamas padrão, permitindo-lhe escolher a solução de filtragem mais adequada às suas necessidades.

Investir num apanha-fumos de qualidade superior é fundamental para manter a qualidade do ar, reduzir odores e garantir as melhores condições de trabalho, refletindo-se diretamente na satisfação da sua equipa e na experiência dos seus clientes. A versatilidade deste sistema de extração permite uma adaptação personalizada com opções de iluminação LED e complemento para a aportação de ar, tornando-a uma solução completa para a sua cozinha industrial.

Aplicações

Esta hotte é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes de alta cozinha, cozinhas de hotel com elevado volume de trabalho, cantinas industriais, ou qualquer espaço que exija uma solução de exaustão robusta e eficaz. A sua dimensão de 2000mm torna-a particularmente adequada para cobrir áreas de confeção extensas, onde múltiplos equipamentos estão em operação contínua.

É igualmente uma escolha acertada para cozinhas de catering e empresas de eventos que necessitem de equipamentos fiáveis e de fácil manutenção. Graças à sua construção em aço inoxidável e design que facilita a limpeza, esta hotte industrial suporta o uso intensivo e a exigência de ambientes com rigorosas normas de higiene, garantindo sempre a melhor performance.

Características Técnicas

Característica	Especificação
----------------	---------------

Dimensões (CxLxA)	2000x790x680mm
Material	Aço Inoxidável AISI-304
Tipo de Estrutura	Soldada completamente, cantos dobrados e chafados, diáfana sem montantes
Coletores de Filtros	Em forma de U, soldados
Sistema de Drenagem	Filtros inclinados com tapão roscado de grande tamanho
Filtros de Lamas	Não incluídos, necessários 4 unidades
Opção 'Instalación de Luces'	2 focos LED embutidos por metro linear, com cabo e ficha direta (mediante escolha)
Opção 'Aportación de aire'	Grelha por metro linear (mediante escolha, instalação final a cargo do cliente)