

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 16/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Campânula Industrial Inox com Plenum 2500x840x690mm

Informações do Produto

SKU:	EUCMC250-TRAD	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Descrição Resumida

Campânula industrial robusta em aço inox AISI-304, 2500x840x690mm, com plenum para exaustão eficiente em cozinhas profissionais. Higiene garantida.

Descrição Completa

Campânula Industrial — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade da nossa **campânula industrial**, uma solução robusta para a exaustão de fumos em qualquer cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade, esta hotte garante uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, crucial para o cumprimento das normas HACCP. Com um design diáfano, esta **coifa** permite uma limpeza fácil e completa, minimizando a acumulação de resíduos e garantindo um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo. A estrutura soldada e os cantos dobrados proporcionam uma robustez inigualável e uma vida útil prolongada, tornando este **apanha-fumos** um investimento inteligente para o seu negócio.

Este sistema de **exaustão** foi concebido para otimizar o fluxo de ar e remover eficientemente os vapores e odores. A sua equipa vai apreciar a melhoria significativa na qualidade do ar, que se

traduz num ambiente de trabalho mais confortável e saudável. A facilidade de manutenção e a conformidade com todas as normativas vigentes asseguram que a sua cozinha estará sempre a funcionar nas melhores condições, sem preocupações. Invista numa solução de **extractor hood** que combina performance, durabilidade e facilidade de manutenção para o seu restaurante ou hotel.

Aplicações

Esta **hote** é ideal para restaurantes movimentados, cozinhas de hotel, refeitórios industriais e qualquer estabelecimento que exija um elevado desempenho na remoção de fumos e vapores. A sua dimensão generosa é perfeita para cobrir várias zonas de confeção, garantindo uma **exaustão** eficaz em grelhadores rotativos, fritadeiras de alta capacidade ou fogões de múltiplas bocas. Perfeito para o seu restaurante ou para a sua cafetaria, assegura um ambiente limpo e sem cheiros incómodos, contribuindo para uma experiência agradável tanto para o pessoal como para os clientes. A versatilidade desta **campânula** permite a sua integração em diversos layouts de cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI-304
Dimensões (CxLxA)	2500 x 840 x 690 mm
Estrutura	Soldada completamente, com cantos dobrados e chafados
Colectores	Em forma de U soldados para a fixação dos filtros
Design Interno	Diáfano, sem montantes intermédios
Filtros de Lamelas	Inclinados, com sistema de drenagem e tampão roscado de grandes dimensões (não incluídos)
Normativas	Cumprir todas as normativas vigentes
Filtros Necessários	5
Opção "Instalação de Luzes"	2 focos LED embutidos por metro linear, com cabo e ficha direta
Opção "Aportação de Ar"	1 grelha por metro linear (instalação final a cargo do cliente)