

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

Campânula de Extração Profissional 1500mm com Turbina

Informacoes do Produto

SKU:	EUCSC150-T	Modelo:	CSC150-T
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CSC150-T

Descricao Resumida

Campânula de extração profissional em aço inox AISI-304 de 1500mm com turbina. Design robusto e fácil de limpar para ambientes exigentes como restaurantes.

Campânula de Extração Profissional — Vantagens Incomparáveis para a Sua Cozinha

Melhore drasticamente a qualidade do ar na sua cozinha profissional com esta campânula de extração de alto desempenho. Concebida para as exigências do setor da hotelaria e restauração, esta campânula garante um ambiente de trabalho mais limpo, seguro e confortável para a sua equipa. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 não só assegura uma durabilidade excepcional, como também facilita a limpeza, cumprindo todas as normativas de higiene mais rigorosas.

A turbina potente garante uma extração eficiente de fumos e odores, eliminando os desafios típicos de cozinhas movimentadas. O design inteligente, sem montantes intermédios, otimiza o fluxo de ar e simplifica a manutenção, permitindo que a sua equipa se concentre naquilo que realmente importa: criar pratos deliciosos e satisfazer os clientes.

Perfeita para Diversos Ambientes Profissionais

Esta campânula é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e bares movimentados até hotéis e cantinas industriais. A sua capacidade de extração de fumos e vapores torna-a essencial para áreas de confeção intensiva, como grelhados, frituras e fogões de grande volume, garantindo que os odores não se espalham para as áreas de refeição e que o ambiente permanece agradável para todos.

A instalação de luzes LED opcional oferece uma iluminação superior sobre a zona de trabalho, aumentando a segurança e a precisão durante a preparação dos alimentos. Invista numa ventilação superior e eleve o padrão de higiene e eficiência na sua cozinha.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI-304
Dimensões (CxPxA)	1500x815x665mm
Tipo de Construção	Soldada, com cantos dobrados e chafados
Design Interno	Estrutura diáfana sem montantes intermédios

Filtros	Inclinados, com sistema de drenagem e tampão roscado (filtros de lamas de aço inoxidável não incluídos)
Normativas	Conforme todas as normativas vigentes
Extras	Preparada para instalação de luzes (2 focos LEDs por metro linear, com cabo e ficha direta)
Filtros Necessários	3 (adquiridos separadamente)