

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Campânula Box Profissional Aço Inox 1500x815x665mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CSC150-TRAD

Descricao Resumida

Campânula box profissional em aço inoxidável AISI-304 para cozinhas HORECA. Design robusto e fácil de limpar, com 1500x815x665mm. Perfeita para extração

eficiente.

Descricao Completa

Campânula Box Profissional — Campânulas de Exaustão – Principais Vantagens

Projetada para as exigências rigorosas das cozinhas profissionais, esta campânula box é a solução ideal para gerir eficazmente os vapores e o fumo. Construída em aço inoxidável AISI-304, a sua robustez garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente de trabalho intenso. A ausência de montantes intermédios facilita a limpeza, cumprindo as mais altas normas de higiene. A extração eficiente contribui para um ambiente de trabalho mais fresco e seguro, aumentando o conforto da sua equipa e a produtividade no seu restaurante ou hotel.

Esta **capa de exaustão** destaca-se pela sua construção soldada e cantos dobrados que previnem acumulação de sujidade, tornando a manutenção diária mais simples e rápida. O sistema de drenagem com tampão roscado assegura uma gestão de líquidos eficaz, suportando as condições mais exigentes. Invista numa hotte que otimiza o seu espaço de trabalho e melhora a qualidade do ar, garantindo conformidade com todas as normativas vigentes.

Aplicações

Perfeita para cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que exija uma solução de extração potente e fiável. A sua dimensão generosa e robustez tornam-na adequada para uso intenso em operações de cozinha de alta performance. Aplica-se em áreas de fritura intensiva, fogões de grande escala ou braseiras, onde a necessidade de um bom **apanha-fumos** é crítica para manter a qualidade do ar e a segurança. Ideal para cozinhas que necessitam de um desempenho superior na remoção de gorduras e cheiros.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1500x815x665mm
Material	Aço Inoxidável AISI-304
Construção	Completamente soldada, cantos dobrados e chafados
Colectores	Em forma de U, soldados para fixação de filtros

Característica	Detalhe
Estrutura	Diáfana, sem montantes intermédios
Filtros	Inclinados, com sistema de drenagem e tampão roscado (filtros de lamas em inox não incluídos)
Número de Filtros Necessários	3
Conformidade	Contempla todas as normativas vigentes
Opção Luzes	Instalação de 2 focos LED embutidos por metro linear, com cabo e ficha direta