

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: 04/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Campânula de Exaustão Profissional Tradicional 1000x815x665mm

Informações do Produto

SKU:	EUCSC100-TRAD-T	Modelo:	CSC100-TRAD-T
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EUTRON
Modelo	CSC100-TRAD-T

Descrição Resumida

Hotte de exaustão profissional tradicional de 1000x815x665mm em aço inoxidável AISI-304, com turbina. Ideal para cozinhas com elevada produção.

Campânula de Exaustão Profissional — Principais Vantagens

Otimize o ambiente da sua cozinha profissional com a nossa campânula de exaustão tradicional, concebida para oferecer desempenho superior e durabilidade. Fabricada em aço inoxidável AISI-304, esta **hotte** garante uma resistência excepcional à corrosão e uma higiene impecável, crucial para os padrões mais exigentes na restauração. A sua estrutura diáfana permite uma limpeza fácil e profunda, enquanto os coletores em forma de U asseguram a fixação segura dos filtros de lamas (não incluídos), garantindo uma exaustão eficaz dos fumos e vapores.

Com um design pensado para a eficiência e conformidade com todas as normativas vigentes, esta **apanha-fumos** é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a qualidade do ar e manter um ambiente de trabalho saudável e produtivo. A turbina integrada eleva a capacidade de extração, tornando-a perfeita para cozinhas de alto débito. Invista numa solução de exaustão que alia robustez, funcionalidade e fácil manutenção para o seu negócio.

Aplicações

Esta poderosa **coifa** é perfeitamente adequada para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes movimentados, cafés e snack-bares, até hotéis e refeitórios institucionais. A sua capacidade de lidar com grandes volumes de vapores e gorduras torna-a indispensável em cozinhas com fritadeiras, grelhadores e fornos, assegurando sempre um ambiente de trabalho limpo e arejado. A sua robustez garante um desempenho fiável mesmo nas condições mais exigentes, contribuindo para a segurança alimentar e bem-estar da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI-304
Dimensões (L x P x A)	1000 x 815 x 665 mm
Soldadura	Completamente soldada
Acabamento	Cantos dobrados e chanfrados
Coletores de Filtros	Em forma de U, soldados
Estrutura	Diáfana, sem montantes intermédios

Sistema de Drenagem	Com tapão roscado de grande dimensão
Filtros Inclusos	Não (requer 2 filtros de lamas de aço inoxidável)
Turbina	Sim
Iluminação (Opcional)	2 focos LED embutidos por metro linear