

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotte de Aspiração para Fornos Convectores 700 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.739	Modelo:	2110.739
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2110.739

Descricao Resumida

Hotte de aspiração industrial com 700 m³/h, ideal para fornos convectores. Mantém o ar limpo e livre de fumos, essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Hotte de aspiração industrial — Hotte de Aspiração — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o ambiente na sua cozinha profissional, esta hotte de aspiração industrial garante uma extração eficiente de fumos e vapores, subprodutos da operação contínua de fornos, especialmente modelos TP635L. Um moderno apanha-fumos é crucial para manter a qualidade do ar, proporcionando um espaço de trabalho mais agradável e seguro para a sua equipa. A sua instalação simplifica a gestão do calor e odores, elementos fundamentais em qualquer estabelecimento de restauração.

A extração de ar de alto volume, com uma capacidade de 700 m³/h, assegura que as condições de trabalho se mantêm ideais, mesmo em picos de utilização. Este exaustor industrial, compacto mas robusto, foi projetado para integrar-se perfeitamente acima do seu forno, oferecendo uma solução de ventilação especializada. Contribui significativamente para o cumprimento das normas de higiene e segurança, um aspeto valorizado pela clientela e pela legislação.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que utilizam fornos convectores, esta campânula de exaustão é uma adição essencial. A sua função é remover eficazmente o ar quente, gorduras e odores resultantes da confeção, evitando a sua dispersão pelos espaços. Perfeita para cozinhas com elevada produção, onde a necessidade de recirculação e purificação do ar é constante e crítica para o bem-estar dos colaboradores e a satisfação dos clientes.

A solução de ventilação é particularmente útil em qualquer cozinha que opere com fornos de grande dimensão, onde a concentração de calor e humidade é elevada. A presença desta coifa garante um ambiente de trabalho mais fresco e com melhor visibilidade, elementos cruciais para a agilidade e segurança no manuseio de equipamentos e alimentos. É um investimento que se reflete diretamente na eficiência operacional e na sanidade do espaço.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	1386x1110x410

Característica	Valor
Potência (kW)	0,13
Capacidade de extração (m³/h)	700
Tensão (V)	230
Peso líquido (kg)	73
Peso bruto (kg)	96

Perguntas Frequentes

Para que tipo de fornos esta hotte é mais indicada?

Esta hotte foi especificamente concebida para funcionar em conjunto com fornos convectores, como o modelo TP635L, e outros equipamentos de confeção que geram uma quantidade considerável de fumos e vapores durante o uso contínuo, garantindo a sua eficácia.

Como contribui este exaustor para a higiene da cozinha?

Ao extrair eficientemente fumos, gorduras e odores, o equipamento previne a acumulação de resíduos nas superfícies e a proliferação de bactérias, mantendo um ambiente mais limpo e em conformidade com as normas sanitárias exigidas.

Qual a importância da capacidade de extração de 700 m³/h?

Uma capacidade de extração de 700 m³/h é fundamental para cozinhas de alta produção, pois assegura uma renovação constante do ar, removendo rapidamente os poluentes e o calor excessivo, criando um ambiente de trabalho confortável e seguro.

A instalação desta hotte é complexa?

A hotte foi desenhada para uma instalação direta e eficiente, especialmente quando combinada com o forno TP635L. Recomenda-se, contudo, que a montagem seja realizada por técnicos especializados para garantir o seu ótimo funcionamento e segurança.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, este exaustor industrial é robusto e construído para suportar as exigências de uso contínuo em cozinhas profissionais e de restauração, garantindo durabilidade e desempenho consistente ao longo do tempo.