

## Qual a diferença entre depurador e exaustor?

Escrito por Assessoria de Comunicação  
Seg, 28 de Setembro de 2020 12:48 -

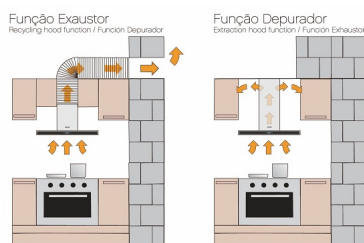
---



Dúvida muito comum na hora de escolher a melhor solução para a cozinha, é importante entender as diferenças entre depurador e exaustor para saber qual melhor atende as suas necessidades.

Para começar, vamos deixar claro que ambos são coifas e têm como objetivo depurar o ar da cozinha, o que difere é principalmente o modo de instalação.

A primeira coisa a fazer, é definir onde a coifa será instalada, para decidir sobre o seu modo de funcionamento: exaustor ou depurador.



### Exaustor

Normalmente, esta é a escolha mais indicada. Nesse modo, o exaustor fará a absorção da gordura nos filtros metálicos e conduzirá os vapores e odores do cozimento diretamente para o ambiente externo através de um duto.

## Qual a diferença entre depurador e exaustor?

Escrito por Assessoria de Comunicação  
Seg, 28 de Setembro de 2020 12:48 -

---



### Coifa de Parede Tramontina New Vetro

Por isso, para fazer a instalação nesse modo, você vai precisar de uma saída externa com diâmetro de 165mm, que pode ser feita no teto ou na parede. E, para garantir o melhor desempenho do produto é importante que a tubulação da coifa até a saída externa possua, no máximo, dois metros de distância, com até duas curvas.



### Coifa de Ilha Tramontina Tube Isla Redonda

## Depurador

Se não for possível instalar a coifa em modo exaustor, pode-se instalar no modo depurador.

## Qual a diferença entre depurador e exaustor?

Escrito por Assessoria de Comunicação  
Seg, 28 de Setembro de 2020 12:48 -

---



Depurador e Exaustor são equipamentos que removem odores e gordura da cozinha, mas não são a mesma coisa. O depurador possui um filtro de alumínio



que captura a gordura e o óleo, enquanto o exaustor possui um filtro de carvão ativado que remove o odor e a fumaça.