

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Caixa de Extração de Fumos 400°C/2h CJBBDT-9/9-4M

Informacoes do Produto

SKU:	CHCJBBDT-9/9-4M	Modelo:	CJBBDT-9/9-4M
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	380 x 400 x 328 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CJBBDT-9/9-4M
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Ventilador de extração de fumos para cozinhas profissionais, suporta 400°C por 2h. Ideal para garantir segurança e ar puro em ambientes de risco.

ventilador de fumos industrial — Ventilador de Extração de Fumos — Principais Vantagens

Este extrator de fumos foi concebido para ambientes de alto risco, garantindo uma ventilação eficaz e segura em cozinhas profissionais e industriais. A sua capacidade de operar a 400 °C durante 2 horas em zonas de risco de incêndio confere-lhe uma robustez e fiabilidade inigualáveis. É a solução ideal para manter a qualidade do ar e a segurança nos espaços mais exigentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e unidades de produção alimentar que necessitam de um sistema de extração de fumos de emergência capaz de suportar temperaturas elevadas. Garante a proteção das instalações e a segurança dos colaboradores, sendo um investimento crucial para qualquer negócio no setor da hotelaria e restauração. A sua construção em chapa de aço galvanizado assegura uma durabilidade e resistência à corrosão excecionais, mesmo em condições adversas.

Características Técnicas

Modelo	CJBBDT-9/9-4M
Rotações por Minuto (RPM)	1320
Amperagem Máxima (230 V)	3,30 A
Potência	0,37 kW
Caudal Máximo	2950 m³/h
Peso	13 kg
Voltagem	230 V / 50 Hz
Dimensões (CxLxA)	380x400x328 mm
Material	Chapa de Aço Galvanizado
Motor	Classe H para uso contínuo S1 e emergência S2
Proteção do Motor	IP55
Temperatura Máxima Ar Transportado (S2)	400 °C / 2h

Perguntas Frequentes

Para que tipo de aplicações é este ventilador de extração de fumos mais adequado?

Este ventilador é ideal para cozinhas profissionais, restauração e indústria alimentar que requeiram um sistema de extração de fumos capaz de operar em condições de emergência, como em caso de incêndio, devido à sua capacidade de suportar 400 °C por 2 horas.

Quais são as principais características de segurança deste equipamento?

As principais características de segurança incluem a sua homologação em conformidade com a norma EN 12101-3, com certificação n.º: 0370-CPR-0580, e a capacidade de o motor classe H funcionar em uso contínuo (S1) e de emergência (S2), garantindo extração eficaz mesmo em situações críticas.

Qual é a importância do motor classe H com proteção IP55?

O motor classe H garante durabilidade e resistência a altas temperaturas, enquanto a proteção IP55 assegura que o ventilador esteja protegido contra poeiras e jatos de água, prolongando a sua vida útil e fiabilidade em ambientes exigentes.

Este equipamento é fácil de instalar e manter?

A sua construção em chapa de aço galvanizado e a caixa de bornes externa foram concebidas para facilitar a instalação e a manutenção, permitindo um acesso simplificado para inspeções e limpezas regulares, o que minimiza os custos operacionais.

Que tipo de caudais e potências estão disponíveis?

Este modelo específico tem um caudal máximo de 2950 m³/h e uma potência de 0,37 kW, sendo adequado para espaços de média dimensão. Existem opções com motores monofásicos ou trifásicos que variam conforme a potência, para se adaptarem a diversas necessidades operacionais.