

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 Monofásica - 2490 m³/h

Informacoes do Produto

SKU:	CHCJBDT-10/10-4M	Modelo:	CJBDT-10/10-4M
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	17 kg	Dimensões:	422 x 450 x 352 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CJBDT-10/10-4M
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Caixa de extração de fumos industrial, homologada para 400°C/2h, ideal para segurança e eficiência em cozinhas profissionais. Caudal de 2490 m³/h.

Caixa de Extração – Principais Vantagens

Concebida para ambientes exigentes, esta unidade de extração de fumos destaca-se pela sua capacidade de operar em zonas de risco de incêndio, suportando temperaturas elevadas até 400 °C por 2 horas. A sua robustez e fiabilidade tornam-na indispensável para cozinhas profissionais e instalações industriais onde a segurança é primordial. Com um design pensado para a eficiência, garante um ambiente de trabalho limpo e seguro, protegendo as operações e o pessoal.

A versatilidade da caixa extratora é acentuada pela possibilidade de inclusão de um motor monofásico, adaptando-se a diversas configurações elétricas. A sua construção em chapa de aço galvanizado assegura uma durabilidade e resistência superiores à corrosão, fatores cruciais para a longevidade do equipamento em ambientes agressivos. Além disso, os amortecedores antivibráticos integrados contribuem para um funcionamento mais silencioso e estável, minimizando o impacto no ambiente de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este sistema de ventilação de alto desempenho é ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais, incluindo restaurantes, hotéis e instalações de restauração com elevada produção de fumos e vapores. É igualmente apropriado para cantinas, padarias e outras operações que requeiram um sistema de extração eficaz e seguro, em conformidade com as mais rigorosas normas de segurança contra incêndios. O equipamento oferece uma solução robusta para manter a qualidade do ar e a segurança operacional do seu negócio.

A homologação em conformidade com a norma EN 12101-3 atesta a sua aptidão para utilização contínua S1 e em emergência S2, sendo capaz de suportar temperaturas de 300 °C/2h a 400 °C/2h. Esta característica é fundamental para garantir a continuidade das operações e a segurança dos ocupantes em caso de sinistro. A facilidade de instalação e manutenção também se traduz numa solução prática e económica a longo prazo para qualquer negócio que necessite de uma extração fiável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	CJBDT-10/10-4M
Tipo de Ventilador	Centrífugo de dupla aspiração
Acoplamento	Direto

Característica	Detalhe
Temperatura de Funcionamento (serviço S1)	-25 °C a +60 °C (contínuo)
Temperatura de Funcionamento (serviço S2)	300 °C/2h, 400 °C/2h (emergência)
Material da Envolvente	Chapa de aço galvanizado
Material da Turbina	Chapa de aço galvanizado com pás avançadas
Caixa de Bornes	Externa
Amortecedores	Antivibráticos
Homologação	EN 12101-3, certificação n°: 0370-CPR-0580
Tipo de Motor	Classe H, rolamentos de esferas, IP55, 1 ou 2 velocidades
Alimentação Monofásica	230 V 50 Hz
Alimentação Trifásica	230/400 V 50 Hz (até 3 kW); 400/690 V 50 Hz (potências > 3 kW)
RPM	1320
Corrente Máxima (230V)	3,30 A
Potência	0,37 kW
Caudal Máximo	2490 m³/h
Peso	17 kg
Voltagem	230V / 50 Hz
Dimensões (CxLxA)	422x450x352 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença entre o serviço S1 e S2 do motor?

O serviço S1 permite um funcionamento contínuo do motor entre -25 °C e +60 °C, ideal para as operações diárias. Já o serviço S2 é projetado para situações de emergência, suportando temperaturas elevadas de 300 °C ou 400 °C por períodos limitados de 2 horas, crucial em cenários de incêndio.

É possível instalar este equipamento em cozinhas com espaço limitado?

Sim, o design compacto (422x450x352 mm) desta caixa de ventilação permite a sua integração em cozinhas profissionais e espaços de trabalho com restrições de dimensão, sem comprometer o desempenho da extração de fumos.

Como é garantida a segurança em caso de incêndio com este ventilador?

A segurança é garantida pela homologação do equipamento em conformidade com a norma EN 12101-3, que certifica a sua capacidade de operar eficazmente em situações de incêndio a 400 °C por 2 horas, sendo um componente vital nos sistemas de desenfumagem.

Que tipo de manutenção é necessária para prolongar a vida útil do equipamento?

A manutenção regular deve focar-se na limpeza da turbina e na inspeção dos amortecedores antivibráticos, assegurando o bom funcionamento. Recomenda-se também a verificação periódica do motor e das ligações elétricas, conforme indicado no manual do fabricante, para garantir a sua eficiência e longevidade.

Este ventilador é adequado para que tipo de estabelecimento?

Devido à sua capacidade de lidar com ambientes de risco de incêndio e alta produção de fumos, é perfeito para restaurantes, bares, hotéis, cozinhas industriais, e qualquer outra instalação de restauração que exija um sistema de ventilação robusto e seguro.