

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: 22/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Caixa de Extração de Fumos 400°C/2h de Dupla Aspiração

Informações do Produto

SKU:	CHCJBDT-12/12-6M-1	Modelo:	CJBDT-12/12-6M-1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	23 kg	Dimensões:	493 x 526 x 415 cm

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	CJBDT-12/12-6M-1
Marca	CLIMA

Descrição Resumida

Caixa de extração de fumos centrífuga para zonas de risco de incêndio. Opera a 400°C/2h, com dupla aspiração e motor classe H.

Extrator de fumos industrial — Ventilação de Risco de Incêndio — Principais Vantagens

Concebida para ambientes onde a segurança é primordial, esta unidade de exaustão centrífuga oferece fiabilidade excepcional para lidar com situações de risco de incêndio. A sua capacidade de operar a 400 °C por 2 horas garante a contenção e extração eficaz de fumos e gases em caso de emergência, protegendo pessoas e bens. A robustez da construção e a qualidade dos seus componentes asseguram um desempenho contínuo e duradouro, crucial para a tranquilidade no seu estabelecimento.

A tecnologia de dupla aspiração otimiza o fluxo de ar, garantindo uma ventilação eficiente mesmo nas condições mais adversas. Com amortecedores antivibráticos integrados, esta solução minimiza o ruído e a vibração durante o funcionamento, proporcionando um ambiente de trabalho mais confortável. Este extrator é um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a segurança e a conformidade com as normas mais exigentes.

Adicionalmente, os motores de classe H e a proteção IP55 conferem a este aparelho uma resistência superior a ambientes agressivos e operações contínuas intensivas. A sua adaptabilidade a diferentes configurações elétricas, seja monofásica ou trifásica, torna-a uma escolha versátil para diversas instalações profissionais.

Aplicações Profissionais

Este sistema de extração é ideal para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e outras instalações comerciais que necessitam de uma ventilação robusta e certificada para operar em zonas de risco de incêndio. É particularmente adequado para locais que manuseiam grandes volumes de frituras, grelhados e outros processos culinários que geram fumos e gorduras, onde a extração rápida e segura é fundamental.

A sua homologação em conformidade com a norma EN 12101-3 valida a sua utilização em sistemas de desenfumagem e controlo de calor, sendo essencial para garantir a segurança em espaços públicos e privados. Perfeito para edifícios multifuncionais ou complexos hoteleiros, onde a dispersão de fumos em caso de incêndio é uma preocupação crítica na gestão de segurança do edifício.

Características Técnicas

Modelo	CJBDT-12/12-6M
RPM	850
Corrente Máx. (230 V)	4,30 A

Potência	0,55 kW
Caudal Máx.	4580 m³/h
Peso	23 Kg
Voltagem	230V / 50 Hz
Medidas (C x L x A)	493 x 526 x 415 mm
Material Envolvente/Turbina	Chapa de aço galvanizado
Motor	Classe H, IP55
Temperatura Máx. (Serviço S1)	-25 °C a +60 °C (contínuo)
Temperatura Máx. (Serviço S2)	300 °C/2h, 400 °C/2h
Certificação	Norma EN 12101-3 (nº 0370-CPR-0580)

Perguntas Frequentes

Qual é a principal função desta caixa de extração?

A principal função é extrair fumos e gases em ambientes com risco de incêndio, garantindo a segurança e conformidade com as normas regulamentares. É projetada para operar de forma eficiente em temperaturas elevadas durante períodos críticos.

Em que tipo de estabelecimentos é recomendado o uso deste equipamento?

É altamente recomendado para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e qualquer espaço comercial ou industrial que necessite de um sistema de ventilação fiável para zonas de risco de incêndio, como áreas de confeção de alimentos.

Como contribui para a segurança em caso de incêndio?

Este extrator possui motores de classe H e é homologado para trabalhar a 400 °C por 2 horas, permitindo a extração contínua de fumo durante um incêndio, facilitando a evacuação e o trabalho das equipas de socorro.

Existe alguma característica que minimize o ruído e a vibração?

Sim, o equipamento incorpora amortecedores antivibráticos que reduzem significativamente o ruído e a vibração durante a operação. Isto proporciona um ambiente de trabalho mais tranquilo e agradável.

É possível adaptar este sistema a diferentes tipos de instalações elétricas?

Com certeza. Este extrator de fumos é versátil, podendo ser configurado para operar com alimentação monofásica (230 V 50 Hz) ou trifásica (230/400 V 50 Hz, ou 400/690 V 50 Hz para potências elevadas), adaptando-se às necessidades específicas de cada instalação.