

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Ventilador Centrífugo Industrial DTM-9/9-6M 1/5 EFF com Motor HE

Informacoes do Produto

SKU:	EU70011015	Modelo:	70011015
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	70011015

Descricao Resumida

Ventilador centrífugo industrial com motor HE para alta eficiência. Ideal para cozinhas profissionais, hotéis e pastelarias, garantindo renovação de ar eficaz.

Descrição Completa

Ventilador Centrífugo Industrial — Principais Vantagens

Este robusto ventilador industrial é a solução ideal para sistemas de ventilação que exigem alta eficiência e durabilidade. Projetado para otimizar o fluxo de ar, garante um ambiente de trabalho mais saudável e produtivo em qualquer cozinha profissional. A sua construção em chapa de aço galvanizado confere-lhe resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil mesmo nas condições mais exigentes. Equipado com um motor de alta eficiência (HE), este equipamento de ventilação não só cumpre as normas ambientais mais recentes, como também contribui para uma redução significativa nos custos operacionais da sua empresa.

A turbina de álabes para a frente é concebida para maximizar a capacidade de extração, tornando-o perfeito para hotéis, restaurantes ou outras instalações que necessitem de uma eficiente renovação do ar. Além disso, a inclusão de pés de suporte CPS (nas versões DTM e DTM 3V) facilita a instalação e garante a estabilidade do sistema, proporcionando flexibilidade na montagem e adaptação a diferentes espaços.

Aplicações

Os ventiladores centrífugos são indispensáveis em diversos contextos profissionais. São amplamente utilizados em cozinhas industriais para a extração de fumos e vapores, garantindo a qualidade do ar e o conforto dos colaboradores. Em ambientes de restauração rápida e snack-bares, asseguram uma ventilação eficaz, eliminando odores e calor excessivo. Também são cruciais em refeitórios, pastelarias e padarias, onde o controlo da temperatura e a renovação do ar são fundamentais para a conservação dos alimentos e o bem-estar dos funcionários.

Este sistema de extração é igualmente adequado para outras aplicações industriais que requerem o transporte de ar em temperaturas variadas, desde os -20°C até aos $+60^{\circ}\text{C}$, graças ao seu motor robusto com proteção térmica incorporada e classe F de isolamento. A sua versatilidade e fiabilidade fazem dele uma escolha sólida para qualquer negócio que priorize a qualidade do ar e a eficiência energética.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Ventilador	Centrífugo
Envolvente	Chapa de aço galvanizado
Turbina	Álabes para a frente, em chapa de aço galvanizado
Pés de Suporte	CPS (incluído nas versões DTM e DTM 3V)
Tipo de Motor	High efficiency (HE)
Conformidade	ErP 2015
Proteção Motor	Protetor térmico incorporado, IP54
Classe de Isolamento	F
Rolamentos	Bolas
Tensão/Frequência Monofásica	220-240V.-50Hz.
Tensão/Frequência Trifásica	220-240/380-415V.-50Hz.
Temperatura Máx. Ar	-20°C a +60°C
Acabamento	Anticorrosivo em chapa de aço galvanizado