

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



Caixa de Extração de Baixa Pressão CADTM-9/9-6M

Informacoes do Produto

SKU:	EU80011008	Modelo:	80011008
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	80011008

Descricao Resumida

Caixa de extração de baixa pressão CADTM-9/9-6M: ventilador industrial robusto para cozinhas profissionais. Com isolamento térmico e acústico.

Descricao Completa

Caixa de Extração Industrial — Ventilador Industrial – Principais Vantagens

Projetada para as exigências mais rigorosas de cozinhas profissionais e instalações industriais, esta caixa de extração de baixa pressão CADTM-9/9-6M garante um ambiente de trabalho puro e seguro. A sua estrutura robusta em chapa de aço galvanizado, ou em perfileria de alumínio para as versões CADTM-ALP, CADTM-ALPS e CADTM-ALPF, integra um isolamento térmico e acústico, minimizando a propagação de ruído e calor. Este **sistema de extração** é ideal para espaços que requerem uma solução eficaz e discreta, contribuindo para o bem-estar da sua equipa e para a conformidade com as normas de higiene e segurança.

A turbina foi desenhada com pás direcionadas para a frente, em chapa de aço galvanizado, otimizando o fluxo de ar e a eficiência da extração, enquanto o prensa-cabos assegura uma ligação elétrica segura. Equipada com um ventilador de dupla aspiração da série DTM, este produto oferece um desempenho superior em termos de volume de ar movimentado. Os motores fechados e com proteção térmica incorporada, de classe F e proteção IP54, garantem uma operação contínua e fiável. Com a capacidade de transporte de ar a temperaturas entre -20°C e +60°C, esta **hotte industrial** adapta-se a uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes a cafetarias, tornando-a uma escolha versátil para o seu negócio.

Aplicações

Este extrator é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes de grande volume, pastelarias, snack-bares e qualquer ambiente profissional onde a renovação do ar é crucial. As suas características de isolamento tornam-no particularmente adequado para locais onde o controlo do ruído é um fator importante, como em restaurantes com cozinhas abertas ou próximo de zonas de refeição. Confie neste equipamento para manter um ambiente fresco e livre de fumos e odores no seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura do ventilador	Chapa de aço galvanizado (com isolamento térmico e acústico)
Estrutura (versões CADTM-ALP, CADTM-ALPS, CADTM-ALPF)	Prefileria de alumínio (com isolamento térmico e acústico)
Turbina	Pás viradas para a frente, em chapa de aço galvanizado
Entrada de cabo	Prensa-cabos
Ventiladores	Dupla aspiração da série DTM
Tipo de motor	Fechado com protetor térmico incorporado
Classe de isolamento do motor	F
Rolamentos do motor	Bolas
Proteção do motor	IP54
Alimentação monofásica	220-240V.-50Hz.
Alimentação trifásica	220-240/380-415V.-50Hz.
Temperatura máxima do ar	-20°C a +60°C
Acabamento	Anticorrosivo em chapa de aço galvanizado
Acabamento (versões CADTM-ALP, CADTM-ALPS, CADTM-ALPF)	Anticorrosivo em chapa de aço pré-lacada e perfileria de alumínio
Opção sob demanda	Com impulsão circular