

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Exaustor Centrífugo DTM-12/9-6M 1 EFF para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	EU70011032	Modelo:	70011032
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	70011032

Descricao Resumida

Exaustor centrífugo de alta eficiência para cozinhas profissionais. Garante remoção eficaz de fumos e odores, com motor HE e proteção IP54.

Descricao Completa

Exaustor Centrífugo Industrial — Principais Vantagens

Este ventilador industrial, robusto e de alta eficiência, é ideal para o seu restaurante ou qualquer cozinha profissional que exija um sistema de extração de ar potente e fiável. Concebido para garantir um ambiente de trabalho mais saudável e confortável, é perfeito para remover fumos, vapores e odores de forma eficaz, contribuindo para o bem-estar da sua equipa e clientes. A sua construção em chapa de aço galvanizado assegura durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de uso intensivo. Este sistema de ventilação destaca-se pelo motor de alta eficiência energética, cumprindo com as normas mais recentes de ecodesign, o que proporciona poupanças significativas nos custos operacionais da sua cozinha.

Equipado com uma turbina de álabes curvos para a frente, também em chapa de aço galvanizado, este apanha-fumos garante um desempenho aerodinâmico superior e uma distribuição uniforme do fluxo de ar. Proporciona um funcionamento suave e silencioso, essencial para manter a tranquilidade no espaço de trabalho. Os pés de suporte CPS incluídos permitem uma instalação fácil e estável em diversas configurações. Além disso, o motor fechado, com protetor térmico incorporado e rolamentos de esferas, garante uma longa vida útil e manutenção reduzida, ao mesmo tempo que oferece proteção IP54 contra pó e salpicos de água. A versatilidade deste equipamento permite o transporte de ar a temperaturas que variam de -20°C a $+60^{\circ}\text{C}$, adaptando-se a uma vasta gama de aplicações comerciais.

Aplicações

Este ventilador centrífugo é a solução ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde grandes restaurantes e hotéis com cozinhas de volume elevado, onde a eficiência da extração de fumos é crítica, até a cafetarias e snack-bares que necessitam de uma ventilação constante e eficaz. Pela sua capacidade de operar em diversas condições de temperatura, pode ser igualmente utilizado em áreas de preparação de alimentos, refeitórios empresariais e cozinhas de catering, assegurando sempre a renovação do ar e a eliminação de poluentes. A sua robustez e versatilidade tornam-no uma escolha inteligente para qualquer negócio que priorize a qualidade do ar interior e a conformidade com as normas de higiene e segurança.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Ventilador	Centrífugo
Material da Envolvente	Chapa de aço galvanizado
Tipo de Turbina	Com álabes para a frente, em chapa de aço galvanizado
Motor	High efficiency (HE) conforme ErP 2015
Proteção do Motor	Fechado, com protetor térmico incorporado, classe F, rolamentos de esferas, proteção 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
Pés de Suporte	Incluídos (CPS)