

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Exaustor Industrial CADTM-12/12-6T de Baixa Pressão

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|----------|
| SKU: | EU80011019 | Modelo: | 80011019 |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | EUTRON |
| Modelo | 80011019 |

Descricao Resumida

Exaustor industrial de baixa pressão CADTM-12/12-6T. Estrutura robusta em aço galvanizado ou alumínio e isolamento termoacústico para cozinhas profissionais. Motores IP54.

Descrição Completa

Exaustor Industrial — Principais Vantagens

Este sistema de extração industrial foi concebido para otimizar a qualidade do ar em ambientes profissionais, garantindo uma ventilação eficaz e silenciosa. O seu robusto design em chapa de aço galvanizado, ou em perfilharia de alumínio para as séries CADTM-ALP, CADTM-ALPS e CADTM-ALPF, assegura uma durabilidade e resistência excepcionais em cozinhas profissionais. Além disso, o isolamento térmico e acústico integrado minimiza a propagação de calor e ruído, criando um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo para a sua equipa.

Equipado com um ventilador de dupla aspiração da série DTM e uma turbina de álabes para a frente em chapa de aço galvanizado, este apanha-fumos garante um desempenho de extração superior. Os motores fechados com proteção térmica incorporada, classe F e rolamentos de esferas (proteção IP54), oferecem uma operação fiável e de baixa manutenção, suportando temperaturas de ar entre -20°C e +60°C. A facilidade de instalação é garantida pelo prensa-cabos para uma ligação elétrica segura.

Aplicações

Este exaustor é ideal para uma vasta gama de aplicações em contextos de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes com cozinhas de alta intensidade, cantinas empresariais que necessitam de um forte fluxo de ar, e grandes cozinhas de hotéis que procurem uma solução de ventilação fiável e de longa duração. A sua capacidade de operar em diversas condições de temperatura torna-o adequado para espaços que geram tanto calor como frio.

Pode ser utilizado em conjunto com hotes para extração de fumos e vapores de áreas de confeção, em lavandarias industriais para remover o ar húmido e quente, ou em áreas de preparação alimentar, onde a manutenção de um ambiente limpo e arejado é primordial. Além disso, é perfeito para bares e cafetarias que pretendam garantir a qualidade do ar para os seus clientes e colaboradores.

Características Técnicas

Estrutura do ventilador

Chapa de aço galvanizado com isolamento térmico e acústico

| | |
|---|--|
| Estrutura CADTM-ALP, CADTM-ALPS, CADTM-ALPF | Prefilaria de alumínio com isolamento térmico e acústico |
| Turbina | Álabes para a frente, chapa de aço galvanizado |
| Motor | Fechado com protetor térmico incorporado, classe F, rolamentos de esferas, proteção IP54 |
| Tensão | Monofásico 220-240V.-50Hz. e trifásico 220-240/380-415V.-50Hz. |
| Temperatura máxima de transporte de ar | -20°C a +60°C |
| Acabamento | Anticorrosão em chapa de aço galvanizado (modelos base) ou chapa de aço pré-lacada e perfilharia de alumínio (CADTM-ALP, CADTM-ALPS, CADTM-ALPF) |