

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Caixa de Extração de Baixa Pressão CADTM-10/10-4M

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU80011013	<b>Modelo:</b>	80011013
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	80011013

### Descricao Resumida

Caixa de extração de baixa pressão com construção robusta em aço galvanizado, isolamento térmico e acústico. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

### Caixa de extração industrial — Caixa de Extração — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade da nossa **caixa de ventilação**, uma solução robusta para ambientes que exigem renovação constante do ar. Este sistema de extração destaca-se pela sua construção em chapa de aço galvanizado, que garante não só resistência à corrosão, mas também um excelente isolamento térmico e acústico. É a escolha ideal para reduzir o ruído operacional e manter um ambiente de trabalho mais confortável, seja num restaurante movimentado ou numa cozinha industrial de alta produção.

Equipado com turbinas de álabes para a frente e ventiladores de dupla aspiração da série DTM, este equipamento assegura um fluxo de ar superior com consumo energético otimizado. Os motores fechados, com protetor térmico incorporado, classe F e rolamentos de esferas com proteção IP54, garantem uma operação contínua e segura. A sua construção anticorrosiva e a capacidade de operar em temperaturas extremas, de -20°C a +60°C, fazem desta unidade uma opção versátil e fiável para diversas aplicações em cozinhas profissionais e hotelaria.

### Aplicações

Este equipamento de ventilação, com a sua robustez e desempenho, é perfeitamente adequado para uma variedade de estabelecimentos: desde grandes cozinhas industriais, hotéis e refeitórios, até unidades de catering e espaços de produção alimentar. A sua capacidade de lidar com um amplo espectro de temperaturas e a construção em materiais de alta qualidade garantem um funcionamento eficaz e duradouro, suportando as exigências do uso diário intensivo.

A versatilidade desta unidade permite a sua integração em sistemas de exaustão complexos, ou como solução autónoma para áreas específicas que necessitem de ventilação controlada e eficiente. É uma aposta segura para quem procura otimizar a qualidade do ar e garantir o bem-estar dos colaboradores e clientes, contribuindo para ambientes mais sãos e seguros.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Ventilador</b>	Turbina com álabes para a frente, dupla aspiração (Série DTM)
<b>Material da Estrutura</b>	Chapa de aço galvanizado (com isolamento térmico e acústico)
<b>Material do Acabamento</b>	Anticorrosivo em chapa de aço galvanizado
<b>Tipo de Motor</b>	Fechado com protetor térmico incorporado, classe F, rolamentos a bolas
<b>Proteção do Motor</b>	IP54
<b>Alimentação Elétrica</b>	Monofásico 220-240V.-50Hz. e trifásico 220-240/380-415V.-50Hz.
<b>Temperatura Máxima do Ar</b>	-20°C a +60°C