

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

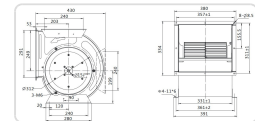


Ventilador Centrífugo Industrial 2800 m³/h, 370W

Informacoes do Produto

SKU:	EU9045	Modelo:	9045
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	9045

Descricao Resumida

Ventilador centrífugo de alta eficiência com 2800 m³/h de fluxo de ar, ideal para cozinhas profissionais, bares e espaços industriais. Motor 370W, 220V, silencioso (65dB) e resistente à corrosão.

Descricao Completa

Ventilador Centrífugo — Principais Vantagens

Este ventilador centrífugo de alta eficiência é a solução ideal para a renovação de ar em ambientes profissionais. Projetado para garantir uma performance superior e durabilidade, o equipamento assegura um fluxo de ar constante de 2800 m³/h, crucial para manter a qualidade do ambiente no seu negócio. Com um motor inovador que cumpre os requisitos ErP 2015, oferece um excelente equilíbrio entre potência e eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais.

A sua construção robusta em chapa de aço galvanizado, juntamente com a turbina de álabes para a frente, garante uma resistência excepcional à corrosão e uma operação fiável a longo prazo. O isolamento acústico otimizado, que mantém os níveis de ruído a 65 decibéis, assegura um ambiente de trabalho mais confortável para a sua equipa e clientes. Este ventilador é a escolha perfeita para quem procura um desempenho elevado com impacto mínimo no consumo de energia e no conforto sonoro.

Aplicações

Este ventilador é particularmente adequado para uma vasta gama de aplicações em contextos comerciais e industriais. É perfeito para cozinhas profissionais de restaurantes e hotéis, onde a extração eficiente de fumos e odores é fundamental para a higiene e o bem-estar dos funcionários. Também se integra perfeitamente em áreas de preparação de alimentos, armazéns de pequenas dimensões ou espaços de lavandaria industrial, garantindo uma ventilação adequada e a manutenção de uma temperatura confortável. Em pastelarias e padarias, ajuda a controlar a humidade e a temperatura, protegendo os produtos e melhorando as condições de trabalho.

Características Técnicas

Tipo de Ventilador	Centrífugo
Invólucro	Aço galvanizado
Turbina	Álabes para a frente, aço galvanizado
Motor	High efficiency (HE) conforme ErP 2015
Proteção do Motor	Fechado, protetor térmico incorporado, Classe F, rolamentos de esferas, IP54
Tensão	Monofásico 220-240V AC-50Hz
Temperatura de Operação	-20°C a +60°C
Velocidade	1250 rpm, 1 velocidade
Nível de Ruído	65 dB
Condensador	20 µF
Potência	370W
Fluxo de Ar	2800 m³/h
Conexão	Ficha de empalme
Peso Líquido	16,50 kg
Peso Bruto	15,60 kg
Dimensões da Embalagem	475x430x450mm
Acabamento	Anticorrosivo em chapa de aço galvanizado