

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



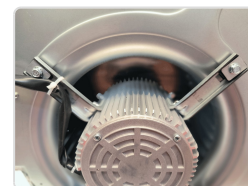
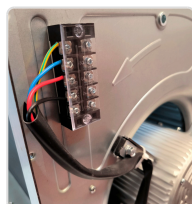
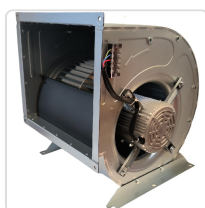
Hotelequip.pt

## Caixa de Extração Industrial de Alta Eficiência, 7800 m<sup>3</sup>/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU9050C	<b>Modelo:</b>	9050C
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
--------------	--------

<b>Modelo</b>	9050C
---------------	-------

## Descricao Resumida

Caixa de extração industrial robusta, 7800 m<sup>3</sup>/h, com motor de alta eficiência (ErP 2015). Ideal para cozinhas profissionais, garante ventilação eficaz e durabilidade.

## Descricao Completa

### Caixa de extração industrial — Extração Profissional — Vantagens Chave para o Seu Negócio

Concebida para ambientes exigentes, esta caixa de extração industrial oferece uma solução robusta e eficiente para a ventilação das suas cozinhas profissionais. Com um caudal de ar de 7800 m<sup>3</sup>/h, garante uma rápida renovação do ar, eliminando eficazmente fumos, vapores e odores. O seu design compacto e a construção em chapa de aço galvanizado, com tratamento anticorrosivo, asseguram durabilidade e resistência em condições de utilização intensiva, proporcionando um retorno de investimento a longo prazo.

A pensar na operação contínua do seu espaço comercial, o motor de alta eficiência está em conformidade com a normativa ErP 2015, o que se traduz em consumos de energia otimizados. Adicionalmente, o funcionamento silencioso (75 dB) para um equipamento da sua potência, minimiza o impacto acústico no ambiente de trabalho e para os seus clientes, contribuindo para uma atmosfera mais agradável. Inclui ainda uma tampa cega que facilita a instalação em sistemas de extração, tornando a montagem mais simples e rápida para a sua equipa.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de instalações comerciais e de hotelaria, incluindo restaurantes movimentados, bares com cozinhas de alta produção, hotéis com grandes áreas de preparação de alimentos e qualquer espaço que requeira um sistema de ventilação potente e fiável. A sua compatibilidade com sistemas de ventilação centralizados ou locais torna-o versátil e adaptável a diversos layouts de cozinha.

## Características Técnicas

<b>Material do Envolvente</b>	Chapa de aço galvanizado com tratamento anticorrosivo
<b>Material da Turbina</b>	Chapa galvanizada com álabes curvados para a frente
<b>Motor</b>	Alta eficiência, conforme ErP 2015
<b>Tipo de Motor</b>	Fechado, com protetor térmico incorporado, classe F, com rolamentos de esferas
<b>Proteção</b>	IP54
<b>Velocidade</b>	900 rpm (1 velocidade)
<b>Tensão</b>	Monofásico 220 V AC – 50 Hz
<b>Potência</b>	1.100 W
<b>Fluxo de Ar</b>	7800 m <sup>3</sup> /h
<b>Nível Sonoro</b>	75 dB
<b>Temperatura do Ar a Transportar</b>	-20 °C a +60 °C
<b>Dotação Incluída</b>	Caixa de extração com turbina e motor pré-montado, ficha de conexão elétrica, tampa cega.