

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Ventilador Centrífugo Industrial DTM-9/9-4M 1/2 EFF

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU70011013	<b>Modelo:</b>	70011013
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	70011013

### Descricao Resumida

Ventilador centrífugo industrial robusto para ventilação de cozinhas profissionais. Motor de alta eficiência, resistente à corrosão e a temperaturas extremas.

## Descricao Completa

### Ventilador Centrífugo Industrial — Principais Vantagens

Concebido para ambientes exigentes, este ventilador centrífugo oferece um desempenho fiável e uma durabilidade excepcional. É a solução perfeita para a ventilação de cozinhas profissionais, restaurantes, ou qualquer espaço que necessite de uma eficiente extração de ar. A sua construção robusta em chapa de aço galvanizado assegura uma longa vida útil, resistindo à corrosão e ao desgaste diário. A turbina com pás orientadas para a frente maximiza o fluxo de ar, garantindo uma renovação constante e eficaz do ambiente. Além disso, os motores de alta eficiência (HE) cumprem as normas mais recentes de consumo energético, refletindo-se numa significativa poupança na sua fatura de eletricidade e num menor impacto ambiental. Este exaustor industrial é uma escolha inteligente para garantir um ambiente de trabalho fresco e seguro.

### Aplicações

Ideal para a ventilação de cozinhas industriais, extractores de fumos em restaurantes movimentados, sistemas de renovação de ar em hotéis, pastelarias e padarias, bem como em qualquer outra instalação que precise de uma circulação de ar potente e constante. A sua capacidade de operar em temperaturas extremas, entre -20°C e +60°C, torna-o versátil para diversas aplicações em ambientes comerciais e institucionais, como bares e áreas de preparação de alimentos.

### Características Técnicas

<b>Envolvente</b>	Chapa de aço galvanizado.
<b>Turbina</b>	Pás orientadas para a frente, em chapa de aço galvanizado.
<b>Pés de Suporte</b>	Incluídos (para modelos DTM e DTM 3V).
<b>Motores</b>	High efficiency (HE) em conformidade com ErP 2015.
<b>Tipo de Motor</b>	Fechados, com protetor térmico incorporado, classe F, com rolamentos de esferas.

<b>Proteção</b>	IP54.
<b>Tensão</b>	Monofásicos 220-240V.-50Hz., e Trifásicos 220-240/380-415V.-50Hz.
<b>Temperatura do Ar</b>	-20°C a +60°C (máxima).
<b>Acabamento</b>	Anticorrosivo em chapa de aço galvanizado.