

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Caixa de Extração de Baixa Pressão CADTM

Informacoes do Produto

SKU:	EU80011021	Modelo:	80011021
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	80011021

Descricao Resumida

Caixa de extração de baixa pressão para ventilação eficiente em ambientes profissionais. Isolamento térmico e acústico. Perfeita para cozinhas e hotelaria.

Descricao Completa

Caixa de extração de baixa pressão — Caixa de Extração — Principais Vantagens

Concebida para ambientes que exigem um controlo rigoroso da qualidade do ar, esta caixa de extração de baixa pressão garante uma ventilação eficiente e silenciosa. O seu sistema de extração é ideal para manter o ambiente fresco e livre de odores, crucial para o bem-estar dos funcionários e clientes em cozinhas profissionais e hotéis. Equipado com um ventilador de dupla aspiração, este equipamento promete um desempenho excecional com um mínimo de ruído e vibração.

A estrutura robusta em chapa de aço galvanizado, isolada térmica e acusticamente, confere a esta unidade de ventilação uma durabilidade superior e uma operação discreta. Os motores fechados com proteção térmica incorporada asseguram uma operação segura e contínua, mesmo em condições exigentes. É a solução perfeita para quem procura um apanha-fumos fiável e de longa duração.

Aplicações

Esta caixa de extração é amplamente utilizada em diversas configurações profissionais, incluindo:

- **Cozinhas Industriais:** Ideal para extrair vapores e fumos de áreas de confeção de grande volume.
- **Bares e Restaurantes:** Mantém o ar fresco e agradável, melhorando o conforto dos clientes e da equipa.
- **Hotelaria e Resorts:** Perfeito para sistemas de exaustão em lavandarias industriais, cozinhas de serviço de quartos e áreas de restauração.
- **Snack-Bares e Cafetarias:** Essencial para eliminar odores e garantir um ambiente limpo e arejado.
- **Áreas de Preparação de Alimentos:** Assegura a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Chapa de aço galvanizado com isolamento térmico e acústico (para CADTM-ALP, CADTM-ALPS e CADTM-ALPF: perfileria de alumínio com isolamento térmico e acústico)
Turbina	Álabes para a frente em chapa de aço galvanizado (série DTM de dupla aspiração)
Prensa-cabos	Para entrada de cabo
Motor	Fechado, com protetor térmico incorporado, classe F, rolamentos de esferas, proteção IP54
Alimentação	Monofásico 220-240V.-50Hz. e Trifásico 220-240/380-415V.-50Hz.
Temperatura Máxima do Ar	-20°C a +60°C
Acabamento	Anticorrosivo em chapa de aço galvanizado (para CADTM-ALP, CADTM-ALPS e CADTM-ALPF: chapa de aço pré-lacada e perfileria de alumínio)
Opcional	Impulsão circular (sob pedido)