



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: 22/07/2026

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



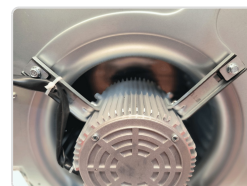
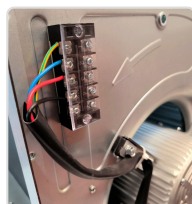
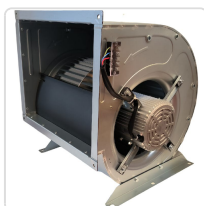
Acesso rapido
ao produto

Caixa de Extração Industrial de Alta Eficiência, 7800 m³/h

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	9050C

Descricao Resumida

Caixa de extração industrial robusta, 7800 m³/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 m³/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

Material do Envolvente	Chapa de aço galvanizado com tratamento anticorrosivo
Material da Turbina	Chapa galvanizada com álabes curvados para a frente
Motor	Alta eficiência, conforme ErP 2015
Tipo de Motor	Fechado, com protetor térmico incorporado, classe F, com rolamentos de esferas
Proteção	IP54
Velocidade	900 rpm (1 velocidade)
Tensão	Monofásico 220 V AC – 50 Hz
Potência	1.100 W
Fluxo de Ar	7800 m³/h
Nível Sonoro	75 dB
Temperatura do Ar a Transportar	-20 °C a +60 °C
Dotação Incluída	Caixa de extração com turbina e motor pré-montado, ficha de conexão elétrica, tampa cega.