

Extractor de Aire 400 mm 16" VENTISOL

SKU: 2501P | Categorías: Línea Complementarios | Stock: En stock



Descripción

El **Extractor de Aire de 400 mm (16")** es una herramienta indispensable para mantener un ambiente limpio, seguro y libre de acumulación de humo y calor en cocinas comerciales y otros entornos exigentes.

Gracias a su diseño robusto y su potente capacidad de desplazamiento de aire, **se garantiza** una ventilación eficiente, mejorando la calidad del aire y optimizando las condiciones de trabajo.

Además, su sistema con aspas aerodinámicas progresivas maximiza el rendimiento y la eficiencia energética.

Especificaciones Técnicas:

Para conocer más sobre su desempeño y capacidades, **a continuación** se detallan sus especificaciones técnicas:

- **Diámetro del extractor:** 400 mm (16").
- **Velocidad de Rotación:** 1400 RPM.
- **Desplazamiento de aire:** 3000 m³/h, ideal para entornos con alta demanda de ventilación.
- **Potencia:** 150 Watts, proporcionando un rendimiento eficiente con bajo consumo energético.
- **Certificaciones:** Cumple con normativas de calidad y seguridad para un funcionamiento confiable.

Atributos Destacados Extractor de Aire de 400 mm (16") :

Este **extractor de aire de 400 mm** cuenta con diversas características que lo convierten en una opción ideal para la ventilación de cocinas industriales y otros espacios:

Flujo de Aire Potente y Eficiente: Dado que su capacidad de desplazamiento es de 3000 m³/h, **se asegura** una circulación constante del aire, eliminando rápidamente humos, vapores y olores.

Diseño de Aspa Aerodinámica: Por otra parte, su nueva tecnología de aspas permite una mayor eficiencia en la extracción del aire, reduciendo la resistencia y optimizando el flujo de ventilación.

Bajo Consumo Energético: Además, su potencia de 150W garantiza un funcionamiento eficiente sin un gasto excesivo de electricidad.

Construcción Robusta y Duradera: Gracias a su diseño resistente, es capaz de soportar las condiciones exigentes de las cocinas industriales y comerciales.

Fácil Instalación y Mantenimiento: Debido a su estructura optimizada, el proceso de montaje es rápido y su limpieza es sencilla.

Usos Sugeridos:

Debido a su potente capacidad de extracción y su eficiencia energética, este **extractor de aire de 400 mm** es ideal para:

Cocinas industriales y restaurantes: Por ejemplo, es perfecto para eliminar vapores de cocción, humo y olores fuertes, mejorando la seguridad y comodidad del personal.

Supermercados y locales comerciales: Además, ayuda a mantener un ambiente fresco y bien ventilado en áreas con alta circulación de personas.

Fábricas y talleres: Por lo tanto, es una excelente opción para la extracción de aire en entornos de trabajo donde se generan partículas o gases.

Espacios de alta humedad: Del mismo modo, se puede utilizar en almacenes, bodegas o lavanderías para reducir la acumulación de humedad y prevenir daños en equipos o productos.

Tips de Mantenimiento Extractor de Aire de 400 mm (16") :

Para garantizar un rendimiento óptimo y prolongar la vida útil del extractor, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

Limpieza Regular: Con el fin de evitar la acumulación de grasa o polvo en las aspas, limpiarlas periódicamente con un paño húmedo y detergente suave.

Revisión del Motor: Para asegurar un funcionamiento eficiente, inspeccionar el motor de manera periódica y eliminar cualquier obstrucción que pueda afectar la rotación.

Comprobación de la Instalación: Debido a que una correcta fijación es clave para su rendimiento, verificar que el extractor esté bien asegurado y sin vibraciones excesivas.

Evitar Sobrecargas: Finalmente, utilizarlo dentro de sus parámetros recomendados para evitar un desgaste prematuro del motor y del sistema de aspas.

El **Extractor de Aire de 400 mm (16")** es una solución eficiente, duradera y de alto rendimiento para mejorar la ventilación en cocinas industriales, locales comerciales y otros espacios que requieren una extracción de aire potente.

Gracias a su diseño aerodinámico, su bajo consumo energético y su fácil mantenimiento, **este producto se convierte en** una inversión confiable para garantizar un ambiente seguro y confortable.

Así que, si buscas mejorar la calidad del aire en tu negocio, ¡este extractor es la mejor opción!

El **Extractor de Aire 400 mm (16")** es ideal para cocinas industriales y espacios que requieren una ventilación eficiente. Elimina vapores y olores con bajo consumo de 150W.

Su diseño de aspas aerodinámicas optimiza el flujo de aire, garantizando un ambiente limpio y seguro.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	KITCHENETTE
Dimensiones	25 x 45 x 45 cm

Característica	Detalle
Peso	2 kg

Galería de imágenes

