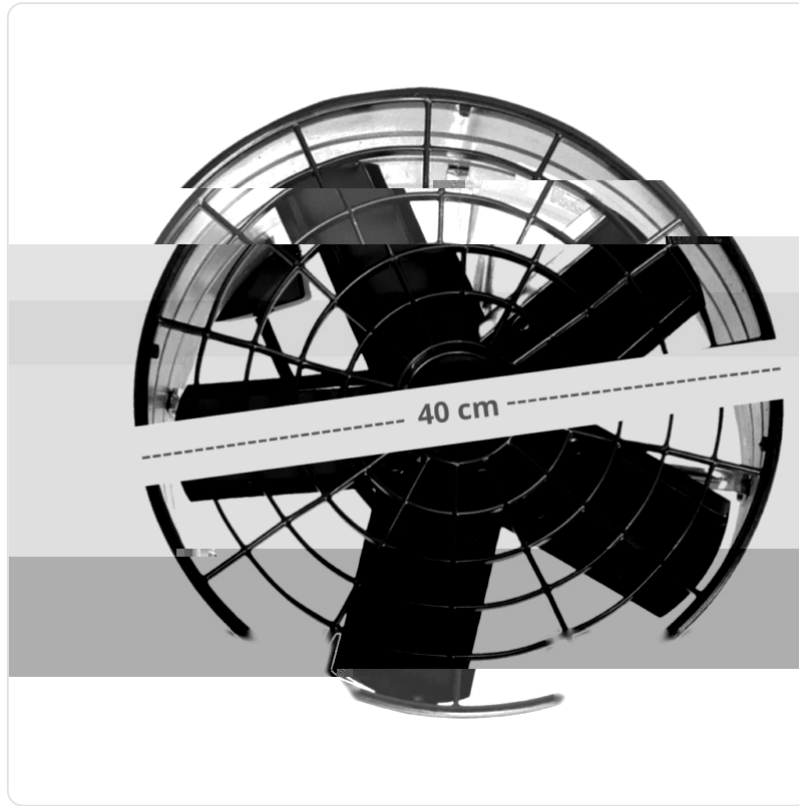


## Extractor de Aire 400 mm 16" VENTISOL

SKU: LCOM-KIT-AIRE-2 | Categorías: Línea Complementarios



### 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 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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	60 x 50 x 50 cm
Peso	15 kg