



Artículo: \_\_\_\_\_

Cantidad: \_\_\_\_\_

Proyecto: \_\_\_\_\_

### MODELO:

ED-10-NV

### ELEVACIÓN (si es arriba de 2000 ft.):

### CARACTERÍSTICAS

- Puede ser utilizado como extractor de humo.
- Trabaja en ambiente de altas temperaturas.
- Molde completo, estructura de aleación de aluminio.
- Sistema de enfriamiento en el motor más avanzado en su clase.
- Disponible Transmisión directa y transmisión por correa.
- Anti-explored Type Is Available.
- Concesión de prueba UL705 y UL762.
- ISO9001:2018
- La temperatura más alta del entorno de trabajo es de 320 F mejora la configuración, la temperatura máxima del entorno de trabajo puede alcanzar los 572 F.

### NFPA CONSIDERACIONES

La Asociación Nacional de Protección contra Incendios, especifica criterios de distancia mínima para extractores de suministro de restaurantes:

#### Opción A

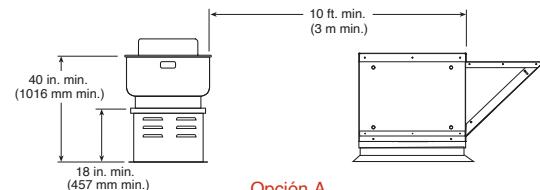
1. Cubierta del techo a la parte superior del extractor de escape Banda de aire: 40 in (1016 mm) como mínimo.
2. Cubierta del techo hasta la parte superior del bordillo: 18 in (457 mm) como mínimo.
3. Entrada del ventilador de suministro: 10 pies (3048 mm) mínimo de todos los ventiladores de extracción.

#### Opción B

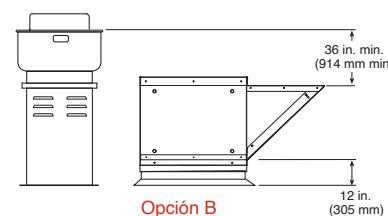
- Para aplicaciones de 10 ft (3048 mm) horizontales.
- No tiene la distancia requerida, separación vertical entre.
- El escape y el suministro deben tener al menos 36 in (914 mm).

### ACCESORIOS

- Contenedor para grasa.
- Kit de bisagras.
- Filtro.

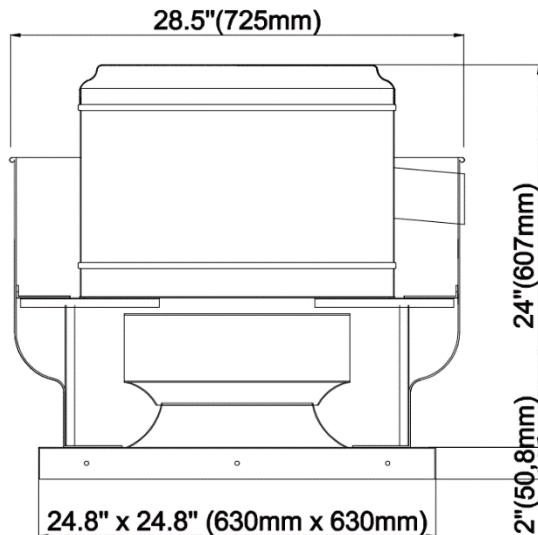


Opción A

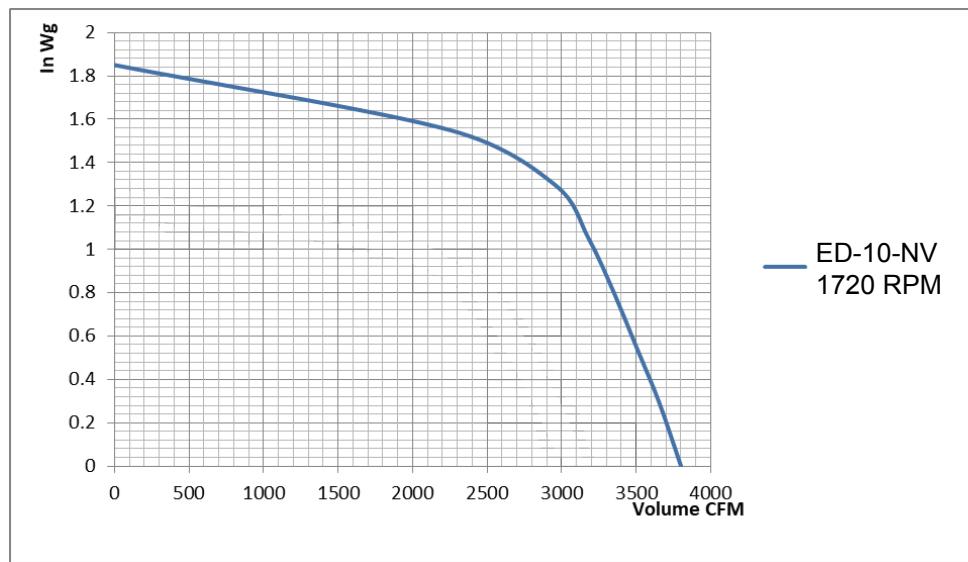


Opción B





MODELO	POTENCIA	VOLTAJE MOTOR 1Ø	VELOCIDAD VENTILADOR	DIÁMETRO IMPULSOR	PESO BRUTO	DIMENSIONES EMPAQUE
ED-10-NV	1.0HP	110V-120V/60Hz	1720RPM (Recommend)	14 inch	41 kg	74*74*72 cm



*Euroquip, se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento sin previo aviso y sin ninguna obligación para compras de equipos pasadas o futuras.*

**EUROQUIP**

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Querétaro, México

+52 (442) 221.5455 | [www.dragorange.com.mx](http://www.dragorange.com.mx)