

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

Hotte de Exaustão Condensados para Forno 850x1045mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.712	Modelo:	2106.712
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	29 kg	Dimensões:	850 x 1045 x 308 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2106.712
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Hotte de exaustão elétrica de condensados para fornos, com motor monodirecional. Garante um ambiente de cozinha profissional limpo e seco.

Descricao Completa

hotte condensados — Hotte de Exaustão — Principais Vantagens

Concebida especificamente para otimizar a qualidade do ar em cozinhas profissionais, esta chaminé de aspiração de condensados garante um ambiente de trabalho mais agradável e seguro. A sua operação elétrica, aliada a um motor monodirecional, oferece uma extração eficiente de vapores, contribuindo para a durabilidade dos equipamentos e para a satisfação da sua equipa. É a solução ideal para gerir os condensados produzidos por fornos industriais, mantendo a zona de confeção limpa e funcional.

Aplicações Profissionais

Este sistema de exaustão é perfeitamente adequado para uma variedade de estabelecimentos na hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, pastelarias, hotéis e cozinhas industriais. A sua capacidade de aspiração direcionada torna-o um complemento essencial para fornos combinados ou de convecção, onde a produção de vapor e condensados é constante. Assegura a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar, promovendo um espaço de trabalho mais saudável e produtivo.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxH)	850x1045x308 mm
Peso	29 kg
Potência	0,6 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a principal função desta hotte de exaustão?

Serve para aspirar os condensados gerados por fornos, mantendo o ambiente da cozinha seco e livre de acumulação de vapor para maior higiene e segurança.

É compatível com todos os tipos de fornos industriais?

Foi concebida para os fornos UDFS416, sendo recomendada a verificação da compatibilidade com o seu modelo específico para garantir o desempenho ideal.

Quais os benefícios de ter uma hotte de condensados na cozinha?

Ajuda a preservar a vida útil dos equipamentos, melhora a qualidade do ar no espaço de trabalho e otimiza as condições de higiene, reduzindo a humidade excessiva.

A instalação é complexa?

A instalação é relativamente simples, contudo, recomenda-se que seja executada por um profissional qualificado para assegurar o correto funcionamento e a segurança elétrica.

Este equipamento requer manutenção regular?

Sim, para assegurar a máxima eficiência, aconselha-se uma limpeza periódica dos filtros e verificação do motor, de acordo com as instruções do fabricante.