

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

Chaminé Motorizada de Condensados para Fornos UDFS

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.714	Modelo:	UD2106.714
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	29 kg	Dimensões:	850 x 1045 x 308 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2106.714

FAQ

Q: Quais as dimensões desta chaminé motorizada e o espaço necessário para a sua instalação? A: A chaminé motorizada de condensados apresenta dimensões de 850x1045x308 mm (Largura x Profundidade x Altura). Recomendamos a consideração de um espaço adicional mínimo de 10 cm em todas as direções para garantir uma instalação adequada e ventilação eficaz., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta chaminé de condensados? A: Esta chaminé motorizada requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 0,6 kW. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas elétricas em vigor, para garantir o correto funcionamento e segurança do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta chaminé motorizada? A: A manutenção da chaminé de condensados implica a limpeza regular dos filtros e superfícies interiores e exteriores. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, de acordo com as instruções do fabricante, para preservar a integridade e eficiência do equipamento. Uma revisão técnica periódica é aconselhável para verificar o motor e os componentes elétricos., Q: Esta chaminé motorizada é compatível com outros modelos de fornos que não os UDFS616/1016? A: Esta chaminé foi especificamente concebida para os fornos modelos UDFS616/1016, otimizando a recolha e exaustão de condensados gerados por estes equipamentos. Apesar de ter um design e características adaptadas para tais modelos, recomendamos verificar sempre as especificações de compatibilidade com outros fornos, caso se aplique, para garantir a sua funcionalidade ideal.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Chaminé Motorizada Condensados, Chaminé Elétrica Fornos, Exaustor Vapores Forno Condensados

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12943

Alt Text Imagens

Chamine Motorizada Condendados Modelo Udfs616/1016
Chaminé motorizada de condensados UDFS616/1016 em aço inoxidável para exaustão eficiente em cozinhas profissionais.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Chamine Motorizada Condendados Modelo Udfs616/1016

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Acessorios

Categorias Secundárias

FORNOS

Upsells (SKU | Título)

GR443SF,EUXFT193,EUXF043

Uso Profissional - Dicas	Sincronize a manutenção preventiva da chaminé com a descalcificação do forno para garantir que o motor monodirecional opere sem obstruções de resíduos calcários ou gordura., Verifique regularmente a vedação da ligação entre a chaminé e a saída do forno para assegurar que não existem perdas de pressão negativa que comprometam a eficiência da extração., Em cozinhas com tetos baixos, a instalação desta chaminé é obrigatória para evitar a degradação precoce dos revestimentos e painéis técnicos superiores devido ao calor latente., Certifique-se de que a alimentação elétrica de 230V é independente ou está devidamente protegida contra picos de tensão para preservar a bobinagem do motor de extração.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Diretor de Food & Beverage (F&B), Consultor de Projetos de Cozinhas Industriais
Descrição Curta Original	Chaminé de aspiração elétrica de condensados com um motor monodirecional para os fornos UDFS616/1016
Descrição Original (1/2)	Dimensões: (LxPxH) 850x1045x308 mm Peso 29 Potência: 0,6 kw Tensão: 230 v
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004E,HRMF9004S,HRMF6004S
Uso Profissional - Casos de Uso	Produção intensiva em Pastelaria e Padaria Industrial: Durante a cozedura de massas com elevada hidratação, a chaminé motorizada atua na remoção rápida do excesso de vapor final, garantindo que a crosta dos produtos atinja a caramelização e textura desejadas sem o efeito de amolecimento por condensação residual., Cozinhas de Hotelaria com elevada carga térmica: Em unidades hoteleiras onde os fornos operam em regime contínuo, a extração motorizada de 0,6 kW previne a acumulação de vapores gordurosos no teto da cozinha, reduzindo a carga sobre o sistema de extração central e minimizando os custos de manutenção preventiva das condutas., Serviço de Catering e Banquetes: No processo de regeneração de alimentos em grande escala, o sistema assegura que a libertação de vapor ao abrir a porta do forno seja drasticamente reduzida, protegendo os operadores de queimaduras e mantendo a temperatura ambiente da zona de empratamento controlada.
Uso Profissional - Introdução	A chaminé motorizada elétrica para os modelos UDFS616/1016 é um componente crítico de engenharia para a gestão de atmosfera em cozinhas de alta performance, garantindo a extração forçada de condensados e vapores saturados diretamente da câmara de cocção. Este acessório técnico não só preserva a integridade estrutural do forno ao evitar a corrosão precoce por humidade, como assegura que o ambiente de trabalho mantenha níveis de salubridade e visibilidade exigidos pelas normas HACCP e de segurança ocupacional.
Instalação	De Bancada

Chaminé motorizada elétrica de condensados para fornos UDFS616/1016. Garante extração eficiente de vapores em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Chaminé motorizada condensados — Chaminé Motorizada — Principais Vantagens

Remove eficazmente vapores e condensados provenientes do processo de confecção, sendo um equipamento essencial para manter um ambiente de trabalho higiênico e seguro. Esta solução contribui para a longevidade dos equipamentos de cozinha e a qualidade do ar em cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e pastelarias.

A sua construção com um motor monodirecional assegura uma extração potente e contínua, prevenindo a acumulação de humidade e gordura. Com dimensões otimizadas para uma integração perfeita em fornos compatíveis, esta hotte de aspiração representa uma solução robusta e de baixa manutenção, crucial para qualquer estabelecimento que valorize a eficiência e uma atmosfera de trabalho impecável.

Aplicações Profissionais

Este sistema é ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, unidades hoteleiras, refeitórios, pastelarias e padarias que operem com os fornos modelos UDFS616/1016. A chaminé garante uma extração eficiente dos condensados em ambientes de alta produção, onde a gestão de vapores é fundamental para uma operação diária sem interrupções e para o bem-estar da equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxH)	850x1045x308 mm
Peso	29 kg
Potência	0,6 kW
Tensão	230 V
Compatibilidade	Fornos UDFS616/1016

Perguntas Frequentes

Qual a principal função desta chaminé motorizada?

A sua função primordial é aspirar e remover eficazmente os condensados produzidos durante o funcionamento de fornos profissionais, contribuindo para um ambiente de cozinha mais seco e limpo.

É compatível com todos os modelos de fornos?

Não, esta chaminé foi concebida especificamente para uma compatibilidade perfeita com os fornos modelos UDFS616/1016, garantindo a sua máxima eficiência na exaustão de vapores.

Quais os benefícios de usar uma chaminé motorizada elétrica?

Os benefícios incluem a melhoria da qualidade do ar na cozinha, a prevenção da acumulação de vapor em equipamentos e a criação de um ambiente de trabalho mais confortável e seguro, cumprindo as normas de higiene alimentar exigidas.

Requer alguma instalação elétrica específica?

Sim, esta chaminé motorizada requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 0,6 kW. A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado, seguindo as normas elétricas em vigor, para garantir o funcionamento correto e a segurança do equipamento.

Como deverei proceder à manutenção e limpeza do equipamento?

A manutenção desta chaminé de condensados implica a limpeza regular dos filtros e das superfícies interiores e exteriores. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, de acordo com as instruções do fabricante, para preservar a integridade e a eficiência do equipamento, sendo igualmente aconselhável uma revisão técnica periódica para verificação do motor e dos componentes elétricos.