

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 Elétrica Condensados para Fornos 850x1045 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.716	Modelo:	UD2106.716
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	29 kg	Dimensões:	850 x 1045 x 308 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2106.716

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta chaminé motorizada e o espaço necessário para a sua instalação? A: A chaminé motorizada possui dimensões de 850x1045x308 mm (altura x largura x profundidade). Recomenda-se um espaço adicional de segurança ao redor para instalação e manutenção adequadas, garantindo a circulação de ar., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta chaminé? A: Esta chaminé motorizada requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,6 kW, o que a torna compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais sem a necessidade de adaptações complexas., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta chaminé de condensados? A: A limpeza e manutenção devem ser realizadas regularmente para garantir o desempenho ótimo do equipamento. Recomenda-se a limpeza das superfícies externas com um pano húmido e a verificação periódica do motor e dos sistemas de aspiração. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas., Q: Esta chaminé é compatível com outros modelos de fornos que não os UDFBM416/UDFTS416? A: Esta chaminé é especificamente concebida para os modelos de fornos UDFBM416/UDFTS416. Embora possa ser fisicamente adaptável a outros fornos de dimensões semelhantes, a sua eficiência e funcionalidades completas são garantidas apenas com os modelos indicados.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Chaminé motorizada condensados, Aspiração condensados forno, Exaustor elétrico profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12945

Alt Text Imagens

Chamine Motorizada Condensados Mod Udfbm416/udfts4
Chaminé motorizada para condensados Mod Udfbm416 em aço inoxidável e vidro preto para extração de cozinha.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Chamine Motorizada Condensados Mod Udfbm416/udfts4

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

Fornos > Acessorios

Categorias Secundárias

FORNOS

Upsells (SKU | Título)

EUXFT193

Uso Profissional - Dicas	Verifique regularmente a limpeza das pás do motor para evitar o desequilíbrio do eixo e garantir a longevidade da unidade de 230V., Sincronize a ativação da chaminé com os ciclos de vapor do forno para maximizar a eficiência energética e reduzir o ruído operacional desnecessário., Garanta que a instalação respeita as dimensões de 850x1045 mm para um selamento perfeito com os modelos UDFBM416 e UDFTS416, evitando fugas térmicas., A manutenção preventiva dos filtros a jusante da chaminé é essencial para manter a capacidade de extração nominal de projeto.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Gestor de Produção Alimentar, Diretor de Food & Beverage (F&B) em Unidades Hoteleiras, Consultor de Projetos de Cozinhas Industriais e Instalador Técnico
Descrição Curta Original	Chaminé de aspiração elétrica de condensados com um motor monodirecional para os fornos UDFBM416/UDFTS416
Descrição Original (1/2)	Dimensões: (LxPxH) 850x1045x308 mm Peso 29 Potência: 0,6 kw Tensão: 230 v
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004E,HRMF6004S,HRMF9004S
Uso Profissional - Casos de Uso	Produção intensiva em Padarias e Pastelarias Industriais: Durante ciclos contínuos de cozedura de produtos congelados ou massas frescas, a chaminé gere o pico de vapor libertado na abertura da porta e durante o processo, evitando que a humidade residual comprometa a textura crocante de fornadas subsequentes., Cozinhas Centrais de Hotelaria e Banquetes: Em operações que utilizam fornos combinados de grande volume para regeneração ou cozedura a vapor, o motor monodirecional de 0.6 kW garante que o excesso de condensados seja canalizado para o sistema de exaustão, protegendo os componentes eletrónicos sensíveis de outros equipamentos adjacentes., Showcooking e Cozinhas de Finalização à Vista: Em espaços onde a estética e o conforto do cliente são prioritários, esta solução minimiza a dispersão de odores e vapores para a sala de jantar, mantendo a visibilidade e a qualidade do ar sem necessidade de sistemas de exaustão estáticos sobredimensionados.
Uso Profissional - Introdução	A chaminé motorizada elétrica de condensados é um componente crítico para a otimização do fluxo de trabalho em cozinhas de alto rendimento, garantindo a extração forçada de vapores e gorduras em suspensão diretamente na saída do forno. Este equipamento técnico não só preserva a integridade estrutural das instalações, prevenindo a corrosão por condensação, como assegura o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar ao manter o ambiente de trabalho livre de saturação de humidade.
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Chaminé de extração elétrica de condensados para fornos, com motor monodirecional. Ideal para modelos UDFBM416/UDFTS416, 230V, 0.6 kW.

Descricao Completa

Chaminé motorizada condensados — Chaminé para Condensados — Principais Vantagens

Esta chaminé de extração motorizada foi meticulosamente concebida para gerir os condensados produzidos durante a confeção em fornos profissionais. A sua construção robusta assegura uma longevidade excecional, enquanto o motor monodirecional garante uma extração de vapores e gorduras eficiente, contribuindo para um ambiente de trabalho mais asseado e seguro na sua cozinha industrial.

É a solução perfeita para cozinhas com elevada produção, minimizando a propagação de odores e o excesso de humidade. Assim, fomenta uma atmosfera de trabalho mais confortável para a sua equipa, ao mesmo tempo que protege os equipamentos adjacentes da acumulação de vapores condensados e resíduos gordurosos.

Aplicações Profissionais

Este sistema de exaustão é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, padarias e qualquer negócio de restauração que utilize fornos de convecção ou combinados de grande volume. É totalmente compatível com os modelos de forno UDFBM416 e UDFTS416, tornando-o um componente indispensável para cozinhas industriais onde a gestão rigorosa de condensados é crucial para a higiene e a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x H)	850 x 1045 x 308 mm
Peso	29 kg
Potência	0.6 kW
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Motor	Monodirecional
Compatibilidade	Forno modelos UDFBM416/UDFTS416

Perguntas Frequentes

Q: Qual é a principal função desta chaminé motorizada?

A: A função primordial desta chaminé é a aspiração eficiente dos condensados gerados pelos fornos, garantindo um ambiente de cozinha mais limpo e favorável à saúde dos operadores.

Q: Com que modelos de fornos esta chaminé é compatível?

A: Este equipamento foi especificamente concebido para os fornos modelos UDFBM416 e UDFTS416, assegurando uma integração e um desempenho otimizados.

Q: Quais são as dimensões da chaminé e o espaço recomendado para instalação?

A: A chaminé motorizada mede 850x1045x308 mm (Largura x Profundidade x Altura). Recomenda-se prever um espaço adicional em redor para facilitar a instalação, a manutenção e assegurar uma circulação de ar adequada.

Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento deste sistema?

A: Este modelo opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 0,6 kW. Estas especificações permitem que seja facilmente integrado na maioria das instalações elétricas profissionais sem necessidade de adaptações complexas.

Q: Como deve ser efetuada a manutenção e limpeza desta chaminé de condensados?

A: Para garantir o desempenho máximo e a longevidade, a manutenção e limpeza regulares são essenciais. Recomenda-se limpar as superfícies externas com um pano húmido e verificar periodicamente o motor e os sistemas de aspiração. Consulte sempre o manual do utilizador para instruções detalhadas.