

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Chaminé de Condensados para Fornos 850mm

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                     |
|--------|------------|------------|---------------------|
| SKU:   | UD2106.718 | Modelo:    | UD2106.718          |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                 |
| Peso:  | 29 kg      | Dimensões: | 850 x 1045 x 308 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |            |
|--------|------------|
| Marca  | UDEX       |
| Modelo | UD2106.718 |

## FAQ

Q: Quais são as dimensões da Chaminé de Condensados UDFBM-TS616/10? A: A chaminé motorizada para condensados possui dimensões de 850 mm (largura) x 1045 mm (profundidade) x 308 mm (altura), sendo ideal para uma integração eficiente em cozinhas profissionais., Q: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para esta chaminé? A: Esta chaminé opera com uma potência de 0,6 kW e requer uma tensão de 230 V. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança aplicáveis., Q: Como é controlada a Chaminé de Condensados Motorizada? A: A chaminé é controlada diretamente pelo forno UDFBM-TS616/1016 ao qual está acoplada, assegurando a aspiração dos condensados de forma síncrona com o funcionamento do forno, garantindo uma operação otimizada., Q: Com que fornos é compatível esta chaminé de condensados? A: Esta chaminé foi especificamente concebida para ser compatível com os fornos profissionais UDFBM-TS616/1016, garantindo um encaixe perfeito e uma funcionalidade otimizada.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Chaminé Condensados para Fornos, Exaustão FFORECA, Acessório Forno UDFBM

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12947

**Alt Text Imagens**

Chamine Motorizada Condensados Mod Udfbm-ts616/10  
Chaminé motorizada para condensados UDFBM-TS616/10 em aço inoxidável para extração industrial eficiente.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Chamine Motorizada Condensados Mod Udfbm-ts616/10

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

Fornos > Acessorios

**Categorias Secundárias**

FORNOS

**Upsells (SKU | Título)**

GR443SF,EUXFT193

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uso Profissional - Dicas</b>        | Verifique mensalmente o estado das pás do ventilador motorizado para assegurar que a acumulação de gordura não compromete o equilíbrio do motor e a eficiência de extração., Certifique-se de que a instalação elétrica respeita a sincronização com o software do forno para que a exaustão apenas ative nos momentos críticos de saturação de vapor, otimizando o consumo energético., Mantenha um plano de limpeza rigoroso nos canais de saída para evitar o refluxo de condensados ácidos que podem corroer as juntas de vedação do equipamento., Analise a trajetória da saída de vapores para garantir que a dispersão térmica não interfere com sensores de incêndio ou outros sistemas de climatização da cozinha.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Uso Profissional - Perfis</b>       | Chefes de Cozinha Executivos e Diretores de F&B, Consultores de Projetos de Cozinhas Industriais, Gestores de Manutenção e Infraestruturas Hoteleiras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Descrição Curta Original</b>        | <p>Chaminé de aspiração elétrica de condensados com um motor monodirecional para os fornos UDFBM-TS616/1016, controlada pelo o forno.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Descrição Original (1/2)</b>        | <p>Dimensões: (LxPxH) 850x1045x308 mm<br /> Peso 29<br /> Potência: 0,6 kw<br /> Tensão: 230 v</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Cross-sells (SKU   Título)</b>      | HRMF6004E,HRMF9004S,HRFT7508S,HRFTE7508S                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Uso Profissional - Casos de Uso</b> | Produção Intensiva em Pastelaria e Padaria: Durante ciclos de cozedura de massas congeladas ou fermentadas com alta injeção de vapor, a chaminé remove instantaneamente o excesso de humidade ao abrir a porta ou no final do ciclo. Isto evita o choque térmico no operador e garante que a crosta dos produtos atinge a caramelização e estaladiço ideais sem saturação de condensação., Cozinhas de Hotelaria com Ventilação Central Limitada: Em unidades hoteleiras onde a hotte central está distante do forno, esta chaminé atua como um sistema de extração dedicada que direciona os vapores de forma unidirecional. A motorização integrada compensa perdas de carga no sistema de extração, mantendo a qualidade do ar em conformidade com as normas de higiene e segurança no trabalho., Restauração Coletiva e Cantinas de Grande Volume: No modo de assados de longa duração ou regeneração de alimentos, o equipamento gere o fluxo constante de vapores gordurosos, evitando que estes se depositem nos componentes eletrónicos sensíveis do forno. Esta operação sincronizada reduz drasticamente a necessidade de manutenção corretiva e prolonga o ciclo de vida do ativo. |
| <b>Uso Profissional - Introdução</b>   | A Chaminé de Condensados UDFBM-TS616/10 é um componente crítico de engenharia térmica para cozinhas profissionais de alto rendimento, desenhada para gerir a exaustão forçada de vapores saturados e gorduras em suspensão. Ao integrar-se diretamente com o sistema de controlo do forno, esta unidade motorizada de 0,6 kW assegura a descompressão controlada da câmara de cozedura e a neutralização térmica dos condensados, prevenindo a degradação das infraestruturas circundantes e garantindo a estabilidade climática no interior da cozinha.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

Descrição Resumida

Chaminé de condensados motorizada e sincronizada para fornos de convecção, otimiza exaustão de vapores em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Chaminé Condensados para Fornos — Chaminé para Fornos – Principais Vantagens

Otimize o ambiente da sua cozinha profissional com um exaustor de condensados de alta performance. Concebido especificamente para fornos de convecção, este sistema motorizado garante a remoção eficiente de vapores densos e gordurosos, contribuindo para um espaço de trabalho mais salubre e confortável para o seu pessoal. A integração harmoniosa com o equipamento de cozedura permite um controlo sincronizado, otimizando o consumo de energia e estendendo a longevidade do aparelho. A construção robusta e a potência adequada para ambientes de restauração e hotelaria asseguram um desempenho fiável, essencial para o ritmo acelerado de cozinhas de grande volume.

Aplicações Profissionais

Este extrator é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e cantinas que utilizam fornos de convecção. Revela-se indispensável em ambientes onde a gestão de condensados e a qualidade do ar são fundamentais, garantindo que os vapores são direcionados eficazmente, otimizando o desempenho do sistema de ventilação central. Garante um ambiente de trabalho mais agradável para a sua equipa, protegendo também o seu investimento em equipamentos de cozinha.

Características Técnicas

| Característica    | Detalhe         |
|-------------------|-----------------|
| Dimensões (LxPxH) | 850x1045x308 mm |
| Peso              | 29 kg           |
| Potência          | 0,6 kW          |

| Característica  | Detalhe                 |
|-----------------|-------------------------|
| Tensão          | 230 V                   |
| Compatibilidade | Fornos UDFBM-TS616/1016 |
| Controlo        | Controlada pelo forno   |

### Perguntas Frequentes

#### Esta chaminé é compatível com todos os fornos profissionais?

Não, este acessório foi especificamente concebido para funcionar em conjunto com os fornos UDFBM-TS616/1016, garantindo uma integração e controlo perfeitos, otimizados para maximizar o desempenho e a eficiência. A instalação com outros modelos não é recomendada para a total eficácia.

#### Qual a voltagem necessária para o funcionamento deste sistema?

A chaminé opera com uma tensão de 230 V, o que a torna compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais sem necessidade de adaptações adicionais. Recomenda-se que a instalação seja feita por um profissional qualificado para assegurar a segurança e o bom funcionamento.

#### Que benefícios oferece uma chaminé motorizada para condensados?

Uma chaminé motorizada otimiza significativamente a remoção de vapores, melhorando a qualidade do ar na cozinha, aumentando a segurança e eficiência do forno. Adicionalmente, contribui para um ambiente de trabalho mais saudável e confortável para todos os utilizadores.

#### Qual a importância do controlo sincronizado com o forno?

O controlo sincronizado com o forno é crucial para uma operação eficiente, evitando desperdícios de energia ao ativar a exaustão apenas quando necessário. Esta funcionalidade prolonga a vida útil dos equipamentos e garante que a extração de condensados acontece no momento exato da produção.

#### Como contribui este equipamento para a higiene da cozinha?

Ao remover eficazmente os vapores densos e gordurosos gerados durante a cozedura, a chaminé previne a acumulação de sujidade e gordura nas superfícies e equipamentos. Isto simplifica as rotinas de limpeza, mantendo a cozinha em conformidade com as normas de higiene mais rigorosas e um espaço de trabalho mais limpo.