

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 UDF

Informacoes do Produto

SKU:	UD2106.720	Modelo:	UD2106.720
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	31.4 kg	Dimensões:	930 x 1045 x 308 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2106.720

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta chaminé motorizada? A: Esta chaminé motorizada possui dimensões de 930 mm de largura, 1045 mm de profundidade e 308 mm de altura, garantindo uma adaptação perfeita ao seu espaço de trabalho., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta chaminé? A: A chaminé requer uma tensão de 230 V e uma potência de 0,6 kW. Deve ser instalada por um profissional qualificado, seguindo as normas elétricas em vigor, e é controlada diretamente pelo forno., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta chaminé de condensados? A: Para assegurar o bom funcionamento e a longevidade da chaminé, recomenda-se a limpeza regular dos filtros e a verificação periódica dos componentes elétricos. Consulte o manual de instruções para procedimentos detalhados de manutenção., Q: Esta chaminé é compatível com outros modelos de fornos? A: Esta chaminé motorizada de condensados foi especificamente concebida para os fornos UDFTS1664 e UDFBM2011, garantindo o máximo desempenho e eficiência. A compatibilidade com outros modelos não é garantida.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

chaminé motorizada condensados, chaminé aspiração profissional, exaustor forno elétrico

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12949

Alt Text Imagens

Chamine Motorizada Condensados Udfts1664/udfbm2011
Chaminé motorizada de condensados para climatização com acabamento em aço escovado e design moderno compacto.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Chamine Motorizada Condensados Udfts1664/udfbm2011

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FORNOS > Acessorios

Categorias Secundárias

FORNOS

Upsells (SKU | Título)

EX19058894,EX19058908,EUXFT193

Uso Profissional - Dicas	Verifique regularmente o estado das lâminas do motor para garantir que não há acumulação de gordura que possa desequilibrar a turbina e aumentar o ruído operacional., Certifique-se de que a ligação de controlo ao forno está devidamente configurada para que a extração se inicie automaticamente com o ciclo de vapor, otimizando o consumo energético., Mantenha os filtros de gordura do sistema de exaustão geral limpos para assegurar que a chaminé motorizada não encontra contrapressão ao libertar os condensados., Em instalações com teto falso, garanta que a conduta de ligação está devidamente isolada para evitar condensação interna na tubagem.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsável de Produção, Gestor de Manutenção Hoteleira, Consultor de Projetos de Cozinha Profissional
Descrição Curta Original	Chaminé de aspiração elétrica de condensados com um motor monodirecional para os fornos UDFTS1664/UDFBM2011, controlada pelo o forno.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: (LxPxH) 930x1045x308 mm Peso 31,4 Potência: 0,6 kw Tensão: 230 v
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004E,HRMF9004S,HRFT7508S,HRFTE7504S
Uso Profissional - Casos de Uso	Produção Intensiva em Padaria e Pastelaria Industrial: Durante a cozedura de produtos de padaria que libertam elevados níveis de humidade, a chaminé motorizada garante que o excesso de vapor não condense nas superfícies frias da cozinha, evitando a formação de bolores e garantindo a conformidade com as normas HACCP., Cozinhas Centrais e Unidades de Catering: Em operações de volume onde múltiplos fornos operam em simultâneo, a exaustão forçada e sincronizada permite uma gestão eficiente do fluxo de ar, impedindo que o vapor residual se espalhe para as zonas de empratamento e comprometa a texturas dos alimentos finalizados., Show Cooking e Cozinhas de Hotel com Design Aberto: Utilizada para manter a visibilidade e o conforto térmico em áreas onde a cozinha está exposta ao cliente, extraíndo os condensados de forma silenciosa e eficaz antes que estes criem uma névoa visual ou desconforto para os comensais.
Uso Profissional - Introdução	A chaminé motorizada de condensados para os modelos UDFTS1664 e UDFBM2011 é um componente crítico de infraestrutura técnica, projetado para gerir ativamente a extração de vapor e humidade em cozinhas de alto débito. Ao atuar de forma sincronizada com o ciclo de cocção do forno, este sistema de 0,6 kW previne a saturação do ar ambiente, protegendo a integridade estrutural do teto e a salubridade da zona de produção, ao mesmo tempo que reduz a carga térmica sobre os sistemas de climatização centrais.
Instalação	De Bancada

Chaminé de aspiração elétrica de condensados para fornos UDFTS1664/UDFBM2011, com motor monodirecional e dimensões de 930x1045x308 mm.

Descricao Completa

Exaustor de Condensados – Principais Vantagens

Concebida especificamente para otimizar o ambiente em cozinhas profissionais, esta chaminé de aspiração motorizada é crucial para gerir os condensados produzidos durante a confeção. Assegura uma extração eficaz de vapor e humidade, contribuindo para a manutenção rigorosa da higiene e segurança no espaço de trabalho. A sua integração perfeita com os fornos modelos UDFTS1664 e UDFBM2011 permite um funcionamento sincronizado, garantindo que o sistema de ventilação se ajusta de forma ideal às necessidades do equipamento. Esta funcionalidade mono direcional, controlada pelo forno, simplifica o manuseamento e maximiza a performance de extração de vapor.

Com uma construção robusta e uma potência de 0,6 kW, este sistema é uma solução duradoura e de baixa manutenção, perfeita para operações diárias intensivas em ambientes de hotelaria e restauração. Mantenha um espaço culinário mais seco e limpo, protegendo os seus equipamentos e melhorando a qualidade do ar, o que a torna indispensável para negócios que procuram excelência e eficiência. Esta unidade é vital para a produtividade da sua equipa e proteção dos ativos mais importantes da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este sistema de extração de condensados é particularmente indicado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas industriais e pastelarias que operam com os modelos de forno UDFTS1664 e/ou UDFBM2011. É a escolha ideal para locais onde a gestão eficiente de condensados é fundamental para a conformidade sanitária, bem como para o conforto térmico do pessoal.

- **Produção Intensiva em Padaria e Pastelaria Industrial:** Durante a cozedura de produtos de padaria que libertam elevados níveis de humidade, a chaminé motorizada assegura que o excesso de vapor não condensa nas superfícies frias da cozinha, prevenindo a formação de bolores e garantindo a conformidade com as normas HACCP.
- **Cozinhas Centrais e Unidades de Catering:** Em operações de volume onde múltiplos fornos funcionam em simultâneo, a exaustão forçada e sincronizada permite uma gestão eficiente do fluxo de ar, impedindo que o vapor residual se espalhe para as zonas de empratamento e comprometa a textura dos alimentos finalizados.
- **Show Cooking e Cozinhas de Hotel com Design Aberto:** Em ambientes onde a cozinha está exposta ao cliente, esta chaminé é utilizada para manter a visibilidade e o conforto

térmico, extraindo os condensados de forma silenciosa e eficaz antes que criem uma névoa visual ou causem desconforto aos comensais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	930x1045x308 mm
Peso	31,4 kg
Potência	0,6 kW
Tensão	230 V
Funcionamento	Motor monodirecional, controlada pelo forno
Compatibilidade	Fornos UDFTS1664/UDFBM2011

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões desta chaminé motorizada?

Esta chaminé motorizada possui dimensões de 930 mm de largura, 1045 mm de profundidade e 308 mm de altura, garantindo uma adaptação perfeita ao seu espaço de trabalho.

P: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta chaminé?

A chaminé requer uma tensão de 230 V e uma potência de 0,6 kW. Deve ser instalada por um profissional qualificado, seguindo as normas elétricas em vigor, e é controlada diretamente pelo forno.

P: Como se realiza a manutenção e limpeza desta chaminé de condensados?

Para assegurar o bom funcionamento e a longevidade da chaminé, recomenda-se a limpeza regular dos filtros e a verificação periódica dos componentes elétricos. Consulte o manual de instruções para procedimentos detalhados de manutenção.

P: Esta chaminé é compatível com outros modelos de fornos?

Esta chaminé motorizada de condensados foi especificamente concebida para os fornos UDFTS1664 e UDFBM2011, garantindo o máximo desempenho e eficiência. A compatibilidade com outros modelos não é garantida.

P: Que benefícios ambientais e de higiene oferece esta chaminé?

Esta chaminé motorizada melhora significativamente a higiene da cozinha, previne a acumulação de vapor e humidade, e contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e confortável. Além disso, protege os equipamentos da corrosão, prolongando a sua vida útil e evitando custos de reparação.