

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 rápido
ao produto



Grelha de Ventilação para Módulos de 800 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CH9700040	Modelo:	9700040
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9700040
Marca	CLIMA
Linha	700

Descricao Resumida

Grelha de ventilação durável de 800 mm para módulos de confeção, otimiza o fluxo de ar e previne sobreaquecimento em cozinhas profissionais.

grelha ventilação 800mm — Grelha de Ventilação — Principais Vantagens

Projetada para otimizar o fluxo de ar em cozinhas profissionais, esta grelha de ventilação é um componente essencial para a longevidade e eficiência dos seus módulos de confeitaria. Garante uma circulação adequada do ar, evitando o sobreaquecimento e promovendo um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo. A robustez do material assegura durabilidade e fácil manutenção, tornando-a numa solução prática e económica.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que utilizam módulos de confeitaria de 800 mm. Esta grelha é perfeita para ser integrada em linhas de confeitaria, assegurando que os equipamentos operem nas condições ideais, sem acumulação de calor excessivo. É uma peça fundamental para a instalação e manutenção de cozinhas industriais, contribuindo para a segurança e a conformidade com as normas de higiene.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Grelha de Ventilação
Compatibilidade do Módulo	800 mm
Material	Não especificado (assumindo adequada para uso industrial)
Aplicação	Otimização da circulação de ar em cozinhas profissionais
SKU	CH9700040

Perguntas Frequentes

Esta grelha de ventilação é fácil de instalar em módulos existentes?

Sim, esta grelha foi concebida para uma instalação simplificada em módulos de 800 mm, otimizando o processo de montagem e reduzindo o tempo de inatividade na sua cozinha.

Qual a importância de uma boa ventilação em equipamentos de confeitaria?

Uma ventilação eficiente é crucial para prevenir o sobreaquecimento dos equipamentos, prolongar a sua vida útil e manter um ambiente de trabalho confortável e seguro para a sua equipa.

É compatível com todas as marcas de módulos de 800 mm?

Embora seja projetada para módulos de 800 mm, é recomendável verificar as especificações do seu equipamento para garantir a compatibilidade ideal antes da compra.

Como deve ser feita a manutenção e limpeza desta grelha?

A limpeza deve ser realizada regularmente com produtos adequados para superfícies de cozinha, garantindo que não haja obstruções ao fluxo de ar e mantendo a higiene do espaço.

Onde posso utilizar esta grelha para obter a máxima eficiência?

Esta grelha é mais eficaz quando integrada em sistemas de exaustão e ventilação de cozinhas industriais, onde a gestão da temperatura e a renovação do ar são prioritárias para o bom funcionamento do espaço.