

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



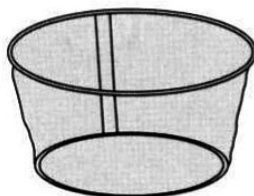
Hotelequip.pt

Filtro Permanente ComBi-Line 203/533

Informacoes do Produto

SKU:	MS0490.317.057	Modelo:	PF 80362
Marca:	Animo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Animo
Modelo	PF 80362

Descricao Resumida

Filtro permanente para fornos combinados ComBi-line 203/533. Garanta a eficiência e longevidade do seu forno profissional. Essencial para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Filtro para Forno — Principais Vantagens

Este componente essencial garante o desempenho ideal do seu forno combinado, protegendo-o contra impurezas e prolongando a sua vida útil. Concebido para a linha ComBi, este filtro assegura um funcionamento eficiente e a qualidade dos seus cozinhados diários, sendo um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este elemento filtrante é indispensável em ambientes de restauração, hotelaria e catering que utilizam fornos combinados da linha ComBi. É ideal para cozinhas de alta produção, onde a fiabilidade dos equipamentos é crucial, mantendo os seus equipamentos em perfeitas condições para um serviço ininterrupto. A sua aplicação previne avarias dispendiosas e otimiza a manutenção preventiva.

Características Técnicas

Modelo	203/533
Compatibilidade	Forno ComBi-line CB 20 (W), CN20e / CN20i
Tipo	Filtro permanente

Perguntas Frequentes

Para que modelos de forno combinado é este filtro adequado?

Este filtro é especificamente concebido para ser utilizado com os modelos de forno combinado ComBi-line CB 20 (W), CN20e e CN20i, garantindo uma compatibilidade perfeita e um desempenho fiável.

Qual a importância de usar um filtro permanente?

A utilização de um filtro permanente ajuda a proteger os componentes internos do forno de impurezas, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a eficiência energética ao longo do tempo. É um elemento crucial para a manutenção preventiva do seu equipamento.

Com que frequência devo verificar ou substituir o filtro?

A frequência de verificação e substituição do filtro depende da intensidade de uso do equipamento e da qualidade da água. Recomenda-se consultar o manual do utilizador do forno ou um técnico especializado para orientações específicas.

Este filtro contribui para a qualidade dos alimentos confecionados?

Sim, ao garantir que o forno funciona com componentes limpos e eficientes, o filtro ajuda a manter a qualidade e o sabor dos alimentos, evitando contaminações e garantindo um vapor puro nas cozeduras a vapor.

Onde posso encontrar mais peças de substituição para a linha ComBi-line?

Pode encontrar uma vasta gama de peças de substituição e acessórios para equipamentos da linha ComBi-line no nosso catálogo online, garantindo que dispõe de tudo o que necessita para a sua cozinha.