

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



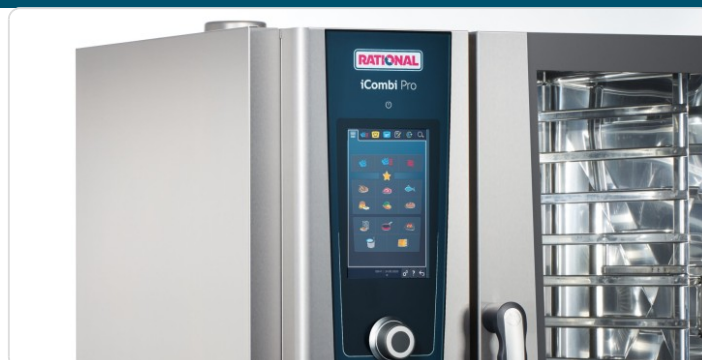
Hotelequip.pt

Blindagem Térmica para Forno, Tipo 10-2/1, Esquerda

Informações do Produto

SKU:	RT60.75.776	Modelo:	Blindagem térmica Tipo 10-2/1, esquerda
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	RATIONAL
Modelo	Blindagem térmica Tipo 10-2/1, esquerda

Descrição Resumida

Blindagem térmica lateral esquerda para fornos profissionais Tipo 10-2/1. Protege eficazmente superfícies adjacentes do calor irradiado, aumentando a segurança na

cozinha.

Descricao Completa

Esta blindagem térmica foi concebida para proteger eficazmente as superfícies adjacentes a fornos profissionais, minimizando a irradiação de calor excessivo e garantindo a segurança operacional na cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Blindagem	Blindagem Térmica Lateral
Posicionamento	Lateral Esquerda
Compatibilidade	Forno Tipo 10-2/1
Função	Proteção de superfícies adjacentes contra calor irradiado

Aplicações Profissionais

Essencial em cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas escolares e empresariais, e pastelarias com confeitaria, onde a otimização do espaço exige a instalação de fornos próximos de outros equipamentos ou paredes. Ideal para churrasqueiras, pizzarias, marisqueiras e cozinhas de catering que operam com altas temperaturas e necessitam de proteção adicional.

Blindagem Térmica — Principais Vantagens

- **Segurança Reforçada:** Protege o pessoal da cozinha e outros equipamentos sensíveis ao calor.
- **Otimização do Espaço:** Permite a instalação de equipamentos mais próximos, maximizando a área útil da cozinha.
- **Durabilidade dos Equipamentos:** Previne danos por calor excessivo em bancadas, armários e outros aparelhos adjacentes.
- **Conformidade:** Ajuda a cumprir as normas de segurança e higiene no local de trabalho.
- **Eficiência Energética:** Contribui para um ambiente de trabalho mais fresco e confortável, reduzindo a carga térmica geral.

Para que serve uma blindagem térmica?

Uma blindagem térmica serve para proteger as superfícies adjacentes a equipamentos que geram muito calor, como fornos, evitando que o calor irradiado danifique outros equipamentos, paredes ou cause desconforto e risco aos operadores.

Em que tipo de fornos pode ser utilizada esta blindagem?

Esta blindagem térmica é especificamente concebida para fornos do Tipo 10-2/1, garantindo um ajuste perfeito e uma proteção eficaz para este modelo de equipamento.

A instalação da blindagem é complexa?

A instalação de blindagens térmicas laterais é geralmente simples, concebida para ser acoplada ao forno de forma prática, sem exigir ferramentas especializadas ou intervenções complexas. Recomenda-se seguir as instruções do fabricante do forno.

Qual a importância de proteger as superfícies adjacentes?

Proteger as superfícies adjacentes é crucial para a segurança dos operadores, para prolongar a vida útil de outros equipamentos próximos (como bancadas refrigeradas ou armários) e para manter a integridade estrutural das instalações, evitando danos causados por calor excessivo e constante.

Esta blindagem é compatível com todos os lados do forno?

Não, esta blindagem térmica é especificamente projetada para ser instalada no lado esquerdo do forno. Para o lado direito, seria necessária uma blindagem com a orientação correspondente.