

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



Hotelequip.pt

Kit Drenagem de Gordura para Fornos Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.75.875	Modelo:	Kit drenagem gordura Combi-Duo s/ base inferior II Combi-Duo 6-2/1,10-2/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Kit drenagem gordura Combi-Duo s/ base inferior II Combi-Duo 6-2/1,10-2/1

Descricao Resumida

Kit de drenagem de gordura para fornos Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1. Integração eficiente para gestão de resíduos em cozinhas profissionais, sem base inferior.

Descricao Completa

Este kit de drenagem de gordura foi concebido para uma integração eficiente em sistemas Combi-Duo, otimizando a gestão de resíduos em cozinhas profissionais. É essencial para a manutenção da higiene e funcionalidade dos equipamentos de confeção.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Kit de Drenagem de Gordura
Compatibilidade	Fornos Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1
Instalação	Integrada, sem base inferior
Função	Gestão e drenagem de gordura
Material	Não especificado
Dimensões	Não especificadas
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Este kit é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize fornos combinados Combi-Duo, como em restaurantes de grande volume, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de catering, e cozinhas centrais. Garante a correta gestão dos resíduos de gordura, contribuindo para a segurança e higiene alimentar.

Kit Drenagem de Gordura — Principais Vantagens

- **Gestão Higiénica:** Facilita a remoção de gorduras, mantendo o ambiente de trabalho mais limpo.
- **Compatibilidade Específica:** Desenvolvido para integração perfeita com fornos Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1.
- **Otimização do Espaço:** Design integrado que não compromete o espaço útil da cozinha.
- **Durabilidade:** Contribui para a longevidade dos equipamentos ao prevenir acumulação de gordura.
- **Conformidade:** Ajuda a cumprir normas de higiene e segurança alimentar.

Para que modelos de forno é compatível este kit de drenagem de gordura?

?

Este kit é especificamente concebido para fornos combinados Combi-Duo 6-2/1 e 10-2/1.

A instalação deste kit requer alguma base inferior específica?

Não, este kit é projetado para instalação sem base inferior, otimizando a integração no sistema Combi-Duo.

Qual a principal vantagem de utilizar um kit de drenagem de gordura integrado?

A principal vantagem é a gestão eficiente e higiênica dos resíduos de gordura, contribuindo para a limpeza da cozinha e a longevidade dos equipamentos.

Este kit é fornecido montado ou desmontado?

O kit é fornecido desmontado, mas a sua montagem é simples e realizada por aparafusamento.

Em que tipo de estabelecimentos profissionais este kit é mais recomendado?

É altamente recomendado para restaurantes de alta produção, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que utilize os fornos Combi-Duo compatíveis.