

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Kit Drenagem Gordura para Forno Combinado Combi-Duo

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.75.873	Modelo:	Kit drenagem gordura Combi-Duo s/ conjunto nivelamento Combi-Duo 6- 1/1,10-1/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Kit drenagem gordura Combi-Duo s/ conjunto nivelamento Combi-Duo 6-1/1,10-1/1

Descricao Resumida

Kit drenagem gordura integrado para Forno Combinado Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1.
Garante higiene e manutenção otimizadas.

Descricao Completa

Melhore a higiene e a manutenção do seu forno combinado Combi-Duo com este kit de drenagem de gordura integrado. Essencial para manter a limpeza e otimizar o funcionamento em cozinhas profissionais e restaurantes com alta exigência de produção.

kit drenagem gordura forno combinado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Compatibilidade	Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1 (sem conjunto de nivelamento)

Aplicações Profissionais

O Gestor de F&B de hotel que preza pela eficiência e higiene nas suas cozinhas profissionais, ou o Chef Executivo de um restaurante de média dimensão que procura otimizar os processos de limpeza pós-serviço. Ideal para estabelecimentos que lidam com grelhados e frituras, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Drenagem de Gordura Integrada — Principais Vantagens

Facilita a limpeza contínua do forno combinado, prevenindo a acumulação de gordura e odores. Contribui diretamente para a manutenção da qualidade alimentar e para a longevidade do equipamento, assegurando que os seus fornos combinados operam sempre em condições ideais.

Perguntas Frequentes

Este kit é compatível com todos os modelos Combi-Duo?

Este kit de drenagem de gordura é específico para os modelos Combi-Duo 6-1/1 e 10-1/1 que não utilizam o conjunto de nivelamento. Verifique a compatibilidade do seu equipamento antes de adquirir.

Qual a importância da drenagem de gordura integrada?

A drenagem integrada impede a acumulação de resíduos de gordura no interior do forno, o que é crucial para manter um ambiente higiênico, prevenir odores desagradáveis e garantir a qualidade dos alimentos confeccionados, além de facilitar a limpeza.

A instalação deste kit requer conhecimentos técnicos específicos?

A instalação é geralmente simples e deve ser realizada seguindo as instruções do fabricante. Para garantir a montagem correta e segura, recomendamos que seja efetuada por um técnico qualificado em equipamentos de cozinha profissional.

Este acessório ajuda na conformidade com as normas HACCP?

Sim, a manutenção de um forno combinado limpo e a prevenção da contaminação cruzada são aspetos fundamentais para o cumprimento das normas HACCP. Este kit contribui diretamente para esses objetivos.

Qual a durabilidade esperada para este kit de drenagem?

Fabricado com materiais resistentes adequados para ambientes de cozinha profissional, a sua durabilidade está associada à correta manutenção e limpeza, seguindo as recomendações do fabricante.