

Ficha Tecnica



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

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Kit Adaptação Exaustão para Fornos Combinados Elétricos Tipo 202

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.75.151	Modelo:	Kit de adaptação exaustão Tipo 202, apenas elétrico
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Kit de adaptação exaustão Tipo 202, apenas elétrico

Descricao Resumida

Kit de adaptação para instalar sistemas de exaustão UltraVent em fornos combinados elétricos (Tipo 202) SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus anteriores.

Descricao Completa

Este kit de adaptação é essencial para a instalação de sistemas de exaustão UltraVent ou UltraVent Plus em modelos anteriores de fornos combinados elétricos, garantindo a compatibilidade e o funcionamento adequado da extração de vapores.

Características Técnicas

Tipo de Adaptação	Para sistemas de exaustão UltraVent / UltraVent Plus
Compatibilidade de Forno	Modelos SelfCookingCenter e CombiMaster Plus anteriores
Tipo de Equipamento	Apenas elétrico (Tipo 202)

Aplicações Profissionais

Este kit é ideal para cozinhas profissionais que operam com fornos combinados elétricos mais antigos e necessitam de integrar um sistema de exaustão moderno. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais, hotéis, pastelarias com confeitaria e qualquer estabelecimento que procure otimizar a qualidade do ar e cumprir as normas de ventilação na área de produção.

Kit Adaptação Exaustão — Principais Vantagens

- Permite a instalação de sistemas de exaustão modernos em fornos combinados elétricos mais antigos.
- Assegura a remoção eficiente de vapores e odores da cozinha.
- Contribui para um ambiente de trabalho mais confortável e seguro.
- Facilita a conformidade com as regulamentações de saúde e segurança.
- Prolonga a vida útil dos equipamentos de exaustão através de uma instalação correta.

Para que modelos de forno é este kit compatível?

Este kit é compatível com modelos anteriores de fornos combinados SelfCookingCenter e CombiMaster Plus, especificamente os de tipo elétrico (Tipo 202).

Que sistemas de exaustão posso instalar com este kit?

Este kit permite a instalação de sistemas de exaustão UltraVent e UltraVent Plus, concebidos para a remoção eficiente de vapores e odores.

É necessária alguma instalação especializada?

Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do sistema de exaustão e do forno.

Este kit funciona com fornos a gás?

Não, este kit de adaptação é especificamente concebido para fornos combinados elétricos (Tipo 202). Não é compatível com modelos a gás.

Qual a importância de um sistema de exaustão numa cozinha profissional?

Um sistema de exaustão eficiente é crucial para remover vapores, gorduras e odores da cozinha, melhorando a qualidade do ar, a segurança alimentar e o conforto dos colaboradores, além de cumprir as normas de higiene e segurança.