

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 rápido
ao produto



Proteção de Escoamento Gás para Fornos Tipo 20-2/1

Informacoes do Produto

SKU:	RT70.01.492	Modelo:	Proteção do escoamento (gás) Tipo 20-2/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Proteção do escoamento (gás) Tipo 20-2/1

Descricao Resumida

Componente essencial para fornos a gás Tipo 20-2/1, assegura a gestão segura e eficiente dos gases de combustão, contribuindo para a segurança e conformidade da

sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Garanta a correta exaustão de fumos em equipamentos a gás com a Proteção de Escoamento Tipo 20-2/1. Essencial para a segurança e conformidade em cozinhas profissionais intensivas, este coletor de exaustão é especificamente concebido para equipamentos a gás, assegurando a canalização eficiente de gases resultantes da confeção, crucial para a manutenção de um ambiente de trabalho seguro e em conformidade com as normas HACCP.

Proteção Escoamento Gás — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Proteção do escoamento (gás)
Modelo	Tipo 20-2/1
Aplicação	Específico p/ Equipamentos a Gás

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de média dimensão, snack-bares e pastelarias que utilizam equipamentos a gás, garantindo a exaustão segura de fumos e vapores. Para o Chef que gere um volume de serviço elevado e necessita de cumprir rigorosas normas de segurança alimentar e de ambiente de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Proteção do Escoamento Tipo 20-2/1 é a solução técnica indispensável para garantir a segurança e a eficiência em cozinhas profissionais com equipamentos a gás. Ao assegurar a correta canalização dos gases, contribui diretamente para a manutenção de um ambiente de trabalho mais seguro, em conformidade com as exigências legais e de saúde, e previne a acumulação de resíduos potencialmente perigosos no espaço de confeção.

Perguntas Frequentes

Este coletor de exaustão pode ser usado com equipamentos elétricos?

Não, a Proteção do Escoamento Tipo 20-2/1 foi especificamente concebida e é apenas adequada para uso com equipamentos a gás.

Quais equipamentos a gás são compatíveis com este modelo?

Este coletor é compatível com diversos equipamentos a gás, sendo um acessório de instalação para fornos e outros equipamentos de confeção a gás que necessitem de um sistema de exaustão dedicado.

É necessário um sistema de exaustão separado para este componente?

Sim, este componente funciona como um coletor de exaustão e deve ser integrado num sistema de ventilação ou hotte apropriado para garantir a remoção segura dos fumos e gases.

Qual a importância deste dispositivo para a segurança alimentar?

A correta exaustão de fumos e gases provenientes de equipamentos a gás é fundamental para manter a qualidade do ar na cozinha, prevenir a contaminação cruzada e assegurar um ambiente de trabalho que cumpra as normas de segurança alimentar e higiene, como as do referencial HACCP.

Onde posso instalar esta proteção de escoamento?

Esta proteção de escoamento é instalada como um acessório de ligação entre o equipamento a gás e o sistema de exaustão geral da cozinha, tipicamente montada diretamente sobre o equipamento a gás.