

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 rapido
ao produto

Coletor de Exaustão para Equipamentos a Gás Tipo 20-2/1

Informacoes do Produto

SKU:	RT70.01.493	Modelo:	Coletor de exaustão (gás) Tipo 20-2/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Coletor de exaustão (gás) Tipo 20-2/1

Descricao Resumida

Coletor de exaustão Tipo 20-2/1, essencial para a segurança e conformidade de equipamentos de confeção a gás. Garante a evacuação eficiente dos gases de combustão.

Descricao Completa

O coletor de exaustão (gás) Tipo 20-2/1 garante a proteção do escoamento em cozinhas profissionais equipadas com aparelhos a gás. Essencial para a segurança e conformidade em estabelecimentos com produção intensiva.

coletor de exaustão a gás — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Específico p/ Gás	Sim
Tipo	Simple

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares e roulotes que utilizam equipamentos a gás, garantindo a correta exaustão dos gases de combustão. Essencial para cumprir normas de segurança em estabelecimentos de restauração e similares.

Segurança e Conformidade — Principais Vantagens

Este coletor de exaustão assegura a correta ventilação e a proteção contra fugas de gás, sendo um componente crucial para a segurança operacional em cozinhas profissionais. A sua conceção simples e robusta garante fiabilidade e conformidade com as normas de segurança para equipamentos a gás.

Perguntas Frequentes

Este coletor é compatível com equipamentos elétricos?

Não, este modelo Tipo 20-2/1 foi concebido especificamente e é apenas compatível com equipamentos de cozinha que operam a gás.

Qual a principal função deste coletor de exaustão?

A sua função principal é proteger o escoamento e garantir a exaustão segura dos gases resultantes da combustão em equipamentos a gás, prevenindo acumulações perigosas.

Este tipo de componente é obrigatório para equipamentos a gás?

Sim, a instalação de coletores de exaustão é frequentemente exigida por normas de segurança para garantir a ventilação adequada e a evacuação segura de gases em cozinhas profissionais com equipamentos a gás.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam desta peça?

Estabelecimentos como restaurantes tradicionais, snack-bares, roulotes e qualquer cozinha profissional que utilize fogões, fritadeiras ou outros equipamentos de confeção a gás que emitam gases de combustão.

Onde posso encontrar mais informações técnicas sobre este coletor?

Pode consultar o link de origem fornecido nas especificações técnicas para aceder a detalhes adicionais sobre este produto no website do fabricante.