

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 rapido
ao produto

Cúpula de Exaustão UltraVent Plus para Fornos Combinados

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.76.174	Modelo:	UltraVent Plus Combi-Duo Tipos 6-2/1, 10-2/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	UltraVent Plus Combi-Duo Tipos 6-2/1, 10-2/1

Descricao Resumida

Cúpula de exaustão UltraVent Plus para fornos combinados (Tipos 6-2/1, 10-2/1).
Melhora a qualidade do ar com maior condensação.

Descricao Completa

Garanta a melhor qualidade do ar na sua cozinha profissional com a cúpula de exaustão UltraVent Plus, um acessório essencial para a otimização do ambiente de trabalho em estabelecimentos de restauração e hotelaria. Esta versão avançada foi concebida para maximizar a capacidade de condensação, removendo eficazmente vapores e gorduras resultantes do uso de fornos combinados e convectores, assegurando um espaço mais limpo e seguro.

cúpula exaustão — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Acessório Universal
Compatibilidade	Forno Combinado / Convector (Tipos 6-2/1, 10-2/1)

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere cozinhas de alta pressão em restaurantes, hotéis ou serviços de catering, a cúpula de exaustão UltraVent Plus é fundamental para manter um ambiente de trabalho propício à confeção de alimentos de qualidade. Ideal para estabelecimentos que utilizam fornos combinados ou convectores de grande capacidade, assegurando a remoção de fumos e condensação, mesmo durante os períodos de maior movimento.

Qualidade do Ar — Principais Vantagens

A proposta de valor única da UltraVent Plus reside na sua capacidade superior de condensação, mitigando a acumulação de humidade e gordura no ambiente de trabalho. Projetada como um acessório universal, garante uma integração flexível com diversos modelos de fornos combinados (Tipos 6-2/1 e 10-2/1), contribuindo para a longevidade do equipamento e para um ambiente de trabalho mais saudável e seguro, em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Esta cúpula de exaustão é compatível com todos os tipos de forno?

A cúpula de exaustão UltraVent Plus foi especificamente concebida para ser compatível com fornos combinados e convectores dos Tipos 6-2/1 e 10-2/1. Verifique sempre as especificações do seu equipamento para garantir a compatibilidade.

Qual a principal vantagem desta cúpula em comparação com modelos standard?

A UltraVent Plus destaca-se pela sua maior capacidade de condensação, o que resulta numa extração mais eficiente de vapores e gorduras, mantendo o ambiente de trabalho mais limpo e seguro.

É necessária uma instalação profissional para esta cúpula?

Embora seja um acessório, recomendamos a instalação por um técnico qualificado para assegurar o correto funcionamento e a máxima eficiência na extração de vapores, especialmente em cozinhas profissionais.

Como a cúpula de exaustão contribui para a manutenção do equipamento?

Ao remover eficazmente a gordura e a condensação do ar, a cúpula de exaustão protege os componentes internos do forno contra depósitos nocivos, ajudando a prolongar a vida útil do equipamento e a reduzir a necessidade de limpezas profundas frequentes.

Qual a importância da exaustão para a segurança alimentar?

Uma boa exaustão é crucial para a segurança alimentar, pois remove não só fumos e gorduras, mas também ajuda a controlar a temperatura e a humidade do ambiente, prevenindo a proliferação de bactérias e garantindo um processo de confeção mais higiénico.