

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

Sistema de Exaustão para Fornos Combinados Combi-Duo

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.76.222	Modelo:	Sistema de exaustão Combi-Duo Tipos 6-2/1, 10-2/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Sistema de exaustão Combi-Duo Tipos 6-2/1, 10-2/1

Descricao Resumida

Sistema de exaustão integrado para fornos combinados Combi-Duo, concebido para condensar vapores de confeção e melhorar o ambiente da cozinha profissional.

Descricao Completa

Este sistema de exaustão integrado foi concebido para condensar eficazmente os vapores gerados durante a confeção em fornos combinados, garantindo um ambiente de trabalho mais limpo e seguro na cozinha profissional.

Características Técnicas

Função	Condensação de vapores de confeção
Tipo de Equipamento	Fornos combinados Combi-Duo
Compatibilidade	Modelos 6-2/1 e 10-2/1

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de alta produção, como restaurantes de hotelaria, cantinas empresariais e hospitalares, serviços de catering e grandes restaurantes que utilizam fornos combinados Combi-Duo para uma vasta gama de confeções. Contribui para um ambiente de trabalho mais confortável e em conformidade com as normas de higiene e segurança.

Sistema de Exaustão — Principais Vantagens

Um ambiente de trabalho mais agradável e seguro, redução da humidade na cozinha, proteção de outros equipamentos e infraestruturas contra a corrosão e condensação excessiva, e conformidade com normas de higiene e segurança. Ajuda a manter a visibilidade e o conforto térmico para a equipa de cozinha.

Para que serve este sistema de exaustão?

Este sistema é projetado para condensar e remover os vapores e odores gerados pelos fornos combinados durante a confeção, melhorando a qualidade do ar na cozinha.

É compatível com todos os fornos combinados?

Não, este sistema é especificamente compatível com os fornos combinados Combi-Duo dos tipos 6-2/1 e 10-2/1. Verifique sempre a compatibilidade com o seu modelo de forno.

Como é feita a instalação deste sistema?

Este é um sistema de exaustão integrado, o que significa que é concebido para ser acoplado diretamente ao forno combinado, seguindo as instruções do fabricante para uma montagem correta.

Quais os principais benefícios de usar um condensador de vapores?

Os benefícios incluem a melhoria da qualidade do ar na cozinha, redução da humidade e condensação nas superfícies, proteção de outros equipamentos e um ambiente de trabalho mais confortável e seguro para o pessoal.

Este sistema requer manutenção específica?

Sim, como qualquer equipamento de exaustão, requer limpeza regular e verificação dos componentes para garantir o seu funcionamento eficiente e prolongar a vida útil. Consulte o manual do equipamento para detalhes.