

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.



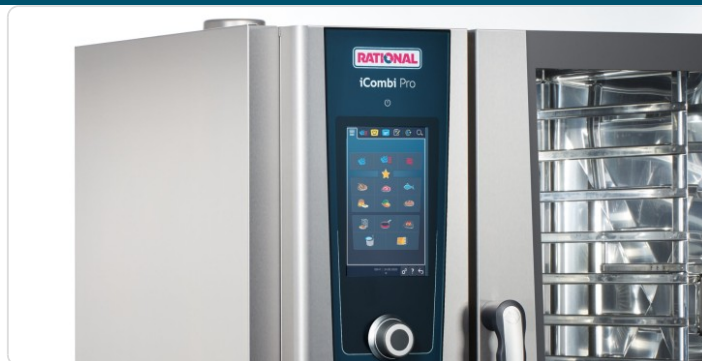
Acesso rápido
ao produto

Blindagem Térmica Lateral para Forno Combinado Tipo 6-1/1 Direita

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.75.113	Modelo:	Blindagem térmica Tipo 6-1/1, direita
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Blindagem térmica Tipo 6-1/1, direita

Descricao Resumida

Blindagem térmica lateral para fornos combinados tipo 6-1/1, lado direito. Protege eficazmente as superfícies adjacentes do calor irradiado, aumentando a segurança.

Descricao Completa

Proteja eficazmente o seu equipamento de cozinha profissional contra o calor irradiado com esta blindagem térmica lateral Tipo 6/1, projetada para instalação à direita. Essencial para garantir a longevidade dos seus fornos e a segurança do pessoal em ambientes de produção intensiva.

blindagem térmica forno — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Proteção	Blindagem Térmica Lateral
Orientação	Direita
Compatibilidade de Tamanho	Tipo 6/1 GN
Função Principal	Proteção contra calor irradiado
Material	Aço Inoxidável (referência não especificada)
Instalação	Lateral, lado direito

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais em restaurantes de média dimensão, hotéis com serviço de buffet ou cantinas que operam fornos combinados ou de convecção com dimensões 6/1 GN. Para o Chef de cozinha ou Gestor de F&B que necessita de otimizar o espaço e garantir a segurança, esta blindagem térmica previne danos em equipamentos adjacentes e protege o pessoal durante o serviço contínuo.

Blindagem Térmica — Principais Vantagens

A instalação desta blindagem térmica lateral, específica para equipamentos do tipo 6/1 GN e montagem à direita, assegura a proteção de superfícies e equipamentos próximos contra a exposição direta ao calor radiante. Fabricada com materiais resistentes, contribui para a segurança operacional e para a manutenção das condições de trabalho ideais, prevenindo o sobreaquecimento de componentes adjacentes e cumprindo normas de segurança alimentar como HACCP ao manter ambientes controlados.

Perguntas Frequentes

Esta blindagem é compatível com equipamentos de outros tamanhos GN?

Esta blindagem térmica foi concebida especificamente para equipamentos com dimensões Tipo 6/1 GN. A compatibilidade com outros tamanhos não é garantida.

Posso instalar esta blindagem no lado esquerdo do equipamento?

Não, esta blindagem é especificamente para instalação no lado direito do equipamento. Existe um modelo diferente para o lado esquerdo.

Que tipo de proteção oferece esta blindagem?

A blindagem protege as superfícies e equipamentos adjacentes do calor irradiado pelo equipamento principal, ajudando a manter temperaturas ambientes mais seguras e a prolongar a vida útil de componentes próximos.

Preciso de ferramentas especiais para instalar esta blindagem?

A instalação geralmente requer ferramentas básicas de aperto, como chaves de fenda ou de caixa, dependendo do sistema de fixação do seu equipamento. Consulte o manual de instalação específico do seu forno.

Esta blindagem é feita de que material?

O material específico não é detalhado, mas estas blindagens são tipicamente fabricadas em aço inoxidável ou outros materiais resistentes ao calor, adequados para ambientes de cozinhas profissionais.