

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

Kit de Adaptação para Sistema de Exaustão de Forno Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.76.604	Modelo:	Kit de adaptação exaustão Tipo 102, apenas elétrico
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Kit de adaptação exaustão Tipo 102, apenas elétrico

Descricao Resumida

Kit de adaptação elétrico para fornos combinados, permitindo a instalação de sistemas de exaustão UltraVent ou UltraVent Plus em modelos anteriores.

Descricao Completa

Facilite a instalação de sistemas de exaustão em fornos Rational mais antigos com este kit de adaptação Tipo 102, desenhado especificamente para modelos SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus anteriores. Garanta a conformidade com as normas de segurança e higiene em cozinhas profissionais, removendo vapores e odores de forma eficiente.

kit adaptação exaustão — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Kit	Adaptação de Exaustão Tipo 102 (Elétrico)
Compatibilidade	Modelos SelfCookingCenter e CombiMaster Plus anteriores
Uso	Apenas elétrico
Normas	Conformidade CE (esperada para acessórios de fornos profissionais)

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de F&B em restaurantes tradicionais portugueses ou pizzarias que necessitam de cumprir normas de ventilação e melhorar o ambiente de trabalho. Adequado para cozinhas profissionais com equipamentos Rational mais antigos, onde a instalação de um sistema de exaustão dedicado é crucial para o controlo de fumos e odores, promovendo um ambiente mais seguro e agradável para a equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este kit de adaptação representa uma solução económica e eficaz para atualizar fornos Rational SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus existentes, garantindo a compatibilidade com sistemas de exaustão UltraVent ou UltraVent Plus. Permite cumprir requisitos regulamentares de ventilação sem a necessidade de substituir equipamentos mais antigos, assegurando um ambiente de trabalho mais limpo e seguro em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Que modelos de fornos Rational são compatíveis com este kit de adaptação de exaustão Tipo 102?

Este kit é especificamente concebido para adaptar modelos SelfCookingCenter ou CombiMaster Plus anteriores.

Este kit de adaptação é apenas elétrico ou inclui outras funcionalidades?

O kit de adaptação Tipo 102 é exclusivamente elétrico, destinado a sistemas de exaustão que funcionam a energia elétrica.

Qual o principal benefício de instalar este kit de exaustão Tipo 102?

O principal benefício é permitir a instalação de sistemas de exaustão UltraVent ou UltraVent Plus em fornos Rational mais antigos, melhorando a qualidade do ar na cozinha ao remover fumos e odores, e auxiliando no cumprimento das normas de segurança e higiene.

Este acessório requer instalação profissional?

Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir a correta adaptação e o funcionamento seguro do sistema de exaustão com o forno Rational.

Onde posso encontrar informações detalhadas sobre a instalação e compatibilidade deste kit?

Informações detalhadas sobre a instalação e a lista completa de modelos compatíveis podem ser consultadas na documentação técnica fornecida pelo fabricante Rational ou através do link de origem indicado: https://www.rational-online.com/pt_pt/acessorios/cupulas-de-exaustao-de-vapores-e-solucoes-de-instalacao/exhausthoods.php.