

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 Tipos 6-1/1, 10-1/1

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.76.221	Modelo:	Sistema de exaustão Combi-Duo Tipos 6-1/1, 10-1/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Sistema de exaustão integrado para condensar vapores de fornos combinados Tipos 6-1/1 e 10-1/1, melhorando o ambiente da cozinha profissional.

Descricao Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha profissional com o sistema de exaustão Combi-Duo, concebido para condensar vapores de equipamentos como fornos convetores. Ideal para manter um ambiente de trabalho mais limpo e seguro, essencial em cozinhas de restaurantes e hotelaria com produção intensiva.

Sistema de exaustão Combi-Duo — Aplicações Profissionais

Este sistema de exaustão é particularmente valioso para estabelecimentos que operam fornos combinados ou convetores e que necessitam de uma solução integrada para a gestão de vapores. Para o Chef Executivo de um hotel ou de um restaurante com elevado volume de serviço, garante a melhoria das condições de trabalho e a manutenção de uma atmosfera mais agradável. Adequado para cozinhas de média a grande dimensão onde o controlo de vapores é crucial para a segurança e conforto da equipa.

Duo — Principais Vantagens

A proposta de valor deste sistema reside na sua capacidade de condensar eficazmente os vapores emitidos por equipamentos de confeção, melhorando significativamente a qualidade do ar interior. Ao contrário de soluções genéricas, o Combi-Duo integra-se perfeitamente com os fornos Rational de 6-1/1 e 10-1/1, assegurando uma performance otimizada e o cumprimento das normas de segurança e higiene em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Acessório Universal
Compatibilidade	Forno Combi-Duo Tipos 6-1/1, 10-1/1
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

Este sistema de exaustão é compatível com qualquer forno profissional?

Não, este sistema de exaustão Combi-Duo foi especificamente concebido para os fornos Rational dos tipos 6-1/1 e 10-1/1. É crucial verificar a compatibilidade com o seu equipamento.

Qual o principal benefício da condensação de vapores?

A condensação de vapores melhora a qualidade do ar na cozinha profissional, reduzindo a humidade e odores, o que contribui para um ambiente de trabalho mais seguro, confortável e higiénico, ajudando a cumprir normas como as do HACCP.

Preciso de instalação profissional para este sistema de exaustão?

Sim, para garantir a correta instalação, segurança e eficácia do sistema de exaustão, recomendamos sempre a instalação por técnicos qualificados ou de acordo com as instruções do fabricante, especialmente em ambientes de cozinha profissional.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam desta solução?

Restaurantes com alto volume de serviço, hotéis, unidades de catering, e cozinhas industriais que utilizam fornos combinados Rational dos tipos 6-1/1 ou 10-1/1, beneficiam significativamente da melhoria das condições ambientais proporcionada por este sistema de exaustão.

O sistema de exaustão afeta a temperatura interna do forno?

O sistema de exaustão Combi-Duo é projetado para remover vapores e não para alterar a temperatura de confeitaria interna do forno. Foi concebido para operar em conjunto com os fornos Rational sem comprometer o seu desempenho térmico.