

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

Disjuntor de Condensação para Fornos, 480 mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.75.326	Modelo:	Disjuntor de condensação tipos 20-1/1, 20-2/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Disjuntor de condensação tipos 20-1/1, 20-2/1
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Acessório para fornos profissionais que interceta e desvia a condensação, prevenindo gotejamento indesejado. Com 480 mm de altura, garante um ambiente de trabalho mais seguro e higiênico.

Descricao Completa

Este disjuntor de condensação é um acessório essencial para fornos profissionais, concebido para interceptar e desviar o vapor condensado, prevenindo eficazmente o gotejamento indesejado na área de trabalho.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Disjuntor de Condensação
Função	Interceção e desvio de condensação
Altura	480 mm
Compatibilidade	Fornos profissionais (tipos 20-1/1, 20-2/1)

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que utilizam fornos combinados ou a vapor. Garante um ambiente de trabalho mais seguro e higiênico, evitando a formação de poças de água no chão ou bancadas.

Disjuntor de Condensação — Principais Vantagens

- Prevenção de gotejamento: Mantém a área de trabalho seca e segura.
- Higiene: Reduz o risco de proliferação bacteriana e melhora a limpeza.
- Segurança: Minimiza o perigo de escorregadelas e queimaduras por vapor.
- Proteção de equipamentos: Evita danos por humidade excessiva em componentes próximos.
- Otimização do ambiente: Contribui para um ambiente de cozinha mais confortável.

Para que serve um disjuntor de condensação?

Um disjuntor de condensação serve para intercetar e desviar o vapor condensado que é libertado pelos fornos profissionais, evitando que este goteje sobre as superfícies de trabalho ou o chão.

Este acessório é compatível com todos os fornos profissionais?

Este disjuntor é especificamente desenhado para fornos profissionais dos tipos 20-1/1 e 20-2/1. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o modelo do seu forno antes da aquisição.

Como é feita a instalação deste disjuntor?

A instalação deste disjuntor de condensação é geralmente simples, concebida para ser acoplada à saída de vapor do forno. Recomenda-se seguir as instruções do fabricante para uma montagem correta e segura.

Quais os benefícios de usar um disjuntor de condensação?

Os principais benefícios incluem a manutenção de um ambiente de trabalho seco e seguro, a melhoria da higiene na cozinha, a prevenção de acidentes por escorregadelas e a proteção de outros equipamentos contra danos por humidade.

É necessário alguma manutenção específica?

Para garantir o bom funcionamento e a longevidade do disjuntor, é aconselhável uma limpeza regular para evitar acumulação de resíduos e verificar periodicamente se há obstruções no sistema de desvio da condensação.