

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



Hotelequip.pt

Sistema de Exaustão para Fornos de Convecção 6-2/1 e 10-2/1

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.76.218	Modelo:	Sistema de exaustão Tipos 6-2/1, 10-2/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Sistema de exaustão integrado para fornos de convecção 6-2/1 e 10-2/1. Condensa vapores, melhorando a qualidade do ar e a segurança na cozinha profissional.

Descricao Completa

Sistema de exaustão de vapores integrado, concebido para condensar eficazmente fumos e odores em cozinhas profissionais. Ideal para instalações onde a gestão de odores e a qualidade do ar são críticas para o cumprimento das normas HACCP e o conforto dos utilizadores.

Sistema de Exaustão — Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha profissional que gere equipas em restaurantes com elevada produção ou o Gestor de F&B de hotéis que necessita de manter um ambiente de trabalho limpo e seguro, este sistema de exaustão garante a remoção eficiente de vapores. Adequado para estabelecimentos como pizzarias, churrasqueiras ou unidades de catering que lidam com frituras ou confeções que geram grande quantidade de vapor e gordura.

Sistema de Exaustão — Principais Vantagens

Este acessório universal, compatível com equipamentos Rational de tipos 6-2/1 e 10-2/1, oferece uma solução eficaz para a condensação de vapores, mantendo um ambiente de trabalho mais limpo e seguro. A sua conceção garante a conformidade com as normas de segurança alimentar e de qualidade do ar em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Equipamento	Sistema de exaustão para condensação de vapores
Compatibilidade	Rational Tipos 6-2/1, 10-2/1
Categoria	Acessórios para Fornos
Material	Aço Inoxidável (AISI 304 presumido para equipamentos desta gama)
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

Este sistema de exaustão é compatível com outros fornos que não os Rational especificados?	?
--	---

Este sistema de exaustão foi especificamente concebido para os fornos Rational dos tipos 6-2/1 e 10-2/1. A sua instalação e funcionamento ótimos dependem da compatibilidade com estes modelos.

Quais os principais benefícios de instalar um sistema de exaustão de vapores?

A instalação de um sistema de exaustão de vapores melhora significativamente a qualidade do ar na cozinha profissional, remove odores e gorduras em suspensão, contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e limpo, e auxilia no cumprimento das normas HACCP.

Este sistema de exaustão requer alguma certificação específica para operar em Portugal?

O sistema possui certificação CE, que atesta a sua conformidade com os padrões de segurança e qualidade europeus. Para a operação em cozinhas profissionais em Portugal, é fundamental que a instalação geral do equipamento de cozinha cumpra todas as normas locais e de segurança alimentar aplicáveis.

É necessário um técnico especializado para instalar este sistema de exaustão?

Embora seja um acessório, a instalação de um sistema de exaustão deve ser realizada por um técnico qualificado para garantir a sua correta ligação ao equipamento Rational e ao sistema de ventilação do estabelecimento, assegurando a segurança e eficiência.

Que tipo de manutenção é recomendada para este sistema de exaustão?

Recomenda-se a limpeza regular dos filtros e das superfícies de exaustão para manter a eficiência do sistema. A frequência da manutenção dependerá da intensidade de uso do equipamento combinado. Consulte o manual do fabricante para orientações específicas.