

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido  
ao produto

## Chaminé Motorizada Elétrica Condensados para Fornos 850x1045 mm

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.716	<b>Modelo:</b>	UD2106.716
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	29 kg	<b>Dimensões:</b>	850 x 1045 x 308 cm

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2106.716

## FAQ

Q: Quais são as dimensões desta chaminé motorizada e o espaço necessário para a sua instalação? A: A chaminé motorizada possui dimensões de 850x1045x308 mm (altura x largura x profundidade). Recomenda-se um espaço adicional de segurança ao redor para instalação e manutenção adequadas, garantindo a circulação de ar., Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta chaminé? A: Esta chaminé motorizada requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,6 kW, o que a torna compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais sem a necessidade de adaptações complexas., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta chaminé de condensados? A: A limpeza e manutenção devem ser realizadas regularmente para garantir o desempenho ótimo do equipamento. Recomenda-se a limpeza das superfícies externas com um pano húmido e a verificação periódica do motor e dos sistemas de aspiração. Consulte o manual do utilizador para instruções detalhadas., Q: Esta chaminé é compatível com outros modelos de fornos que não os UDFBM416/UDFTS416? A: Esta chaminé é especificamente concebida para os modelos de fornos UDFBM416/UDFTS416. Embora possa ser fisicamente adaptável a outros fornos de dimensões semelhantes, a sua eficiência e funcionalidades completas são garantidas apenas com os modelos indicados.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Chaminé motorizada condensados, Aspiração condensados forno, Exaustor elétrico profissional

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12945

**Alt Text Imagens**

Chamine Motorizada Condensados Mod Udfbm416/udfts4  
Chaminé motorizada para condensados Mod Udfbm416 em aço inoxidável e vidro preto para extração de cozinha.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Chamine Motorizada Condensados Mod Udfbm416/udfts4

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

Fornos > Acessorios

**Categorias Secundárias**

FORNOS

**Upsells (SKU | Título)**

EUXFT193

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Verifique regularmente a limpeza das pás do motor para evitar o desequilíbrio do eixo e garantir a longevidade da unidade de 230V., Sincronize a ativação da chaminé com os ciclos de vapor do forno para maximizar a eficiência energética e reduzir o ruído operacional desnecessário., Garanta que a instalação respeita as dimensões de 850x1045 mm para um selamento perfeito com os modelos UDFBM416 e UDFTS416, evitando fugas térmicas., A manutenção preventiva dos filtros a jusante da chaminé é essencial para manter a capacidade de extração nominal de projeto.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha e Gestor de Produção Alimentar, Diretor de Food &amp; Beverage (F&amp;B) em Unidades Hoteleiras, Consultor de Projetos de Cozinhas Industriais e Instalador Técnico</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Chaminé de aspiração elétrica de condensados com um motor monodirecional para os fornos UDFBM416/UDFTS416&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: (LxPxH) 850x1045x308 mm&lt;br /&gt; Peso 29&lt;br /&gt; Potência: 0,6 kw&lt;br /&gt; Tensão: 230 v&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRMF6004E,HRMF6004S,HRMF9004S</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Produção intensiva em Padarias e Pastelarias Industriais: Durante ciclos contínuos de cozedura de produtos congelados ou massas frescas, a chaminé gere o pico de vapor libertado na abertura da porta e durante o processo, evitando que a humidade residual comprometa a textura crocante de fornadas subsequentes., Cozinhas Centrais de Hotelaria e Banquetes: Em operações que utilizam fornos combinados de grande volume para regeneração ou cozedura a vapor, o motor monodirecional de 0.6 kW garante que o excesso de condensados seja canalizado para o sistema de exaustão, protegendo os componentes eletrónicos sensíveis de outros equipamentos adjacentes., Showcooking e Cozinhas de Finalização à Vista: Em espaços onde a estética e o conforto do cliente são prioritários, esta solução minimiza a dispersão de odores e vapores para a sala de jantar, mantendo a visibilidade e a qualidade do ar sem necessidade de sistemas de exaustão estáticos sobredimensionados.</p>
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	<p>A chaminé motorizada elétrica de condensados é um componente crítico para a otimização do fluxo de trabalho em cozinhas de alto rendimento, garantindo a extração forçada de vapores e gorduras em suspensão diretamente na saída do forno. Este equipamento técnico não só preserva a integridade estrutural das instalações, prevenindo a corrosão por condensação, como assegura o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar ao manter o ambiente de trabalho livre de saturação de humidade.</p>

## Descricao Resumida

Chaminé de extração elétrica de condensados para fornos, com motor monodirecional.  
Ideal para modelos UDFBM416/UDFTS416, 230V, 0.6 kW.

## Descricao Completa

### Chaminé motorizada condensados — Chaminé para Condensados — Principais Vantagens

Esta chaminé de extração motorizada foi meticulosamente concebida para gerir os condensados produzidos durante a confeção em fornos profissionais. A sua construção robusta assegura uma longevidade excecional, enquanto o motor monodirecional garante uma extração de vapores e gorduras eficiente, contribuindo para um ambiente de trabalho mais asseado e seguro na sua cozinha industrial.

É a solução perfeita para cozinhas com elevada produção, minimizando a propagação de odores e o excesso de humidade. Assim, fomenta uma atmosfera de trabalho mais confortável para a sua equipa, ao mesmo tempo que protege os equipamentos adjacentes da acumulação de vapores condensados e resíduos gordurosos.

### Aplicações Profissionais

Este sistema de exaustão é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, padarias e qualquer negócio de restauração que utilize fornos de convecção ou combinados de grande volume. É totalmente compatível com os modelos de forno UDFBM416 e UDFTS416, tornando-o um componente indispensável para cozinhas industriais onde a gestão rigorosa de condensados é crucial para a higiene e a eficiência operacional.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x H)	850 x 1045 x 308 mm
Peso	29 kg
Potência	0.6 kW
Tensão	230 V
Motor	Monodirecional

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Forno modelos UDFBM416/UDFTS416

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Qual é a principal função desta chaminé motorizada?**

A: A função primordial desta chaminé é a aspiração eficiente dos condensados gerados pelos fornos, garantindo um ambiente de cozinha mais limpo e favorável à saúde dos operadores.

**Q: Com que modelos de fornos esta chaminé é compatível?**

A: Este equipamento foi especificamente concebido para os fornos modelos UDFBM416 e UDFTS416, assegurando uma integração e um desempenho otimizados.

**Q: Quais são as dimensões da chaminé e o espaço recomendado para instalação?**

A: A chaminé motorizada mede 850x1045x308 mm (Largura x Profundidade x Altura). Recomenda-se prever um espaço adicional em redor para facilitar a instalação, a manutenção e assegurar uma circulação de ar adequada.

**Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento deste sistema?**

A: Este modelo opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 0,6 kW. Estas especificações permitem que seja facilmente integrado na maioria das instalações elétricas profissionais sem necessidade de adaptações complexas.

**Q: Como deve ser efetuada a manutenção e limpeza desta chaminé de condensados?**

A: Para garantir o desempenho máximo e a longevidade, a manutenção e limpeza regulares são essenciais. Recomenda-se limpar as superfícies externas com um pano húmido e verificar periodicamente o motor e os sistemas de aspiração. Consulte sempre o manual do utilizador para instruções detalhadas.