

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Chaminé Motorizada Condensados para Fornos UDFTS1664/UDFBM2011

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2106.720	<b>Modelo:</b>	CHAMINE MOTORIZADA CONDENSADOS UDFTS1664/UDFBM2011
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	CHAMINE MOTORIZADA CONDENSADOS UDFTS1664/UDFBM2011

### Descricao Resumida

Chaminé de aspiração elétrica de condensados com motor monodirecional, ideal para fornos UDFTS1664/UDFBM2011. Dimensões: 930x1045x308 mm.

## Descricao Completa

### chaminé motorizada condensados — Chaminé Motorizada de Condensados — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o ambiente de trabalho em cozinhas profissionais, esta chaminé de aspiração motorizada é essencial para controlar os condensados gerados durante o processo de cocção. Garante uma extração eficiente, prevenindo a acumulação de vapor e humidade, o que contribui para a manutenção da higiene e segurança no espaço de trabalho.

A sua integração perfeita com os fornos UDFTS1664 e UDFBM2011 permite um funcionamento sincronizado, assegurando que o sistema de ventilação responde de forma adaptada às necessidades do forno. Esta funcionalidade monodirecional controlada pelo forno simplifica a operação e maximiza a performance de extração de condensados.

Com um design robusto e uma potência de 0,6 kW, este equipamento é uma solução duradoura e de baixa manutenção, ideal para operações diárias intensivas em ambientes de hotelaria e restauração.

### Aplicações

Este sistema de chaminé motorizada é particularmente adequado para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas industriais e pastelarias que utilizem os modelos de forno UDFTS1664 e/ou UDFBM2011. É ideal para locais onde a gestão eficiente de condensados é crucial para a conformidade sanitária e o conforto térmico do pessoal.

A sua capacidade de manter um ambiente de cozinha mais seco e limpo é benéfica tanto para a longevidade dos equipamentos como para a qualidade do ar, tornando-a uma peça fundamental em qualquer operação que vise a excelência e a eficiência.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	930x1045x308 mm
Peso	31,4 kg

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência</b>	0,6 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Funcionamento</b>	Motor monodirecional, controlada pelo forno
<b>Compatibilidade</b>	Fornos UDFTS1664/UDFBM2011