

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

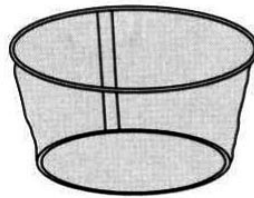


Filtro Permanente para Forno Combi-line 101/317

Informacoes do Produto

SKU:	MS0490.317.007	Modelo:	PF 80342
Marca:	Animo	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Animo
Modelo	PF 80342

Descricao Resumida

Filtro permanente para fornos Combi-line 101/317, incluindo modelos CB 5 (W), CN5e e CN5i. Essencial para a proteção e eficiência de fornos industriais.

Descricao Completa

Filtro Forno — Vantagens Essenciais

Este filtro permanente foi concebido especificamente para fornos da linha Combi-line, garantindo a máxima eficiência e prolongando a vida útil do seu equipamento profissional. A sua construção robusta assegura uma filtragem contínua, prevenindo a acumulação de resíduos e partículas que poderiam comprometer o desempenho do forno combinado. Investir num filtro de qualidade é fundamental para manter a higiene e a funcionalidade em cozinhas profissionais, otimizando os resultados da confeção diária.

Um sistema de filtragem adequado não só protege os componentes internos do equipamento, como também contribui para uma melhor qualidade dos alimentos cozinhados. A manutenção regular e a substituição de consumíveis como este filtro são passos cruciais para qualquer gestor de hotelaria ou restaurante que pretenda garantir a longevidade e a fiabilidade dos seus aparelhos de cozinha.

Aplicações Profissionais

O filtro permanente é o componente ideal para qualquer estabelecimento que utilize fornos Combi-line 101/317, incluindo restaurantes de alta cozinha, padarias industriais, pastelarias e hotéis. É compatível com os modelos CB 5 (W), CN5e e CN5i, tornando-o uma peça de reposição indispensável para otimizar o funcionamento destes equipamentos essenciais. Garanta que os seus pratos são sempre confeccionados nas melhores condições, com um forno limpo e eficaz, livre de obstruções.

A versatilidade deste acessório torna-o adequado para ambientes de produção intensiva, onde a durabilidade e a resistência são requisitos críticos. Assegure a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar, mantendo o seu forno a funcionar ao mais alto nível de performance. A sua instalação é simples, permitindo uma rápida substituição e minimizando o tempo de inatividade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Filtro Permanente

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Fornos Combi-line 101/317, CB 5 (W), CN5e, CN5i
Função	Filtragem de partículas e resíduos
Referência	MS0490.317.007

Perguntas Frequentes

1. Para que modelos de forno é este filtro compatível?

Este filtro foi concebido para os modelos de forno Combi-line 101/317, CB 5 (W), CN5e e CN5i, garantindo um encaixe perfeito e funcionalidade ideal.

2. Qual a função principal de um filtro permanente num forno profissional?

A função principal é reter partículas e resíduos que podem ser gerados durante o processo de confeção, protegendo os componentes internos do forno e mantendo a sua eficiência.

3. Com que frequência devo verificar ou substituir o filtro?

A frequência de verificação e substituição depende da intensidade de uso do forno. Recomenda-se uma inspeção regular e a substituição sempre que se verificar uma acumulação significativa de sujidade ou redução do desempenho.

4. A instalação deste filtro é complicada?

Não, a instalação é concebida para ser simples e rápida, permitindo que a sua equipa efetue a substituição sem grandes interrupções na operação da cozinha.

5. A utilização de um filtro permanente impacta a qualidade dos cozinhados?

Sim, um filtro limpo e eficiente contribui para um ambiente de confeção mais higiénico e para um melhor funcionamento do forno, o que pode refletir-se numa melhor qualidade dos alimentos preparados.