

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

Hotte de Condensação para Fornos 600x400 - 4 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKKC4	Modelo:	MKKC4
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	850 x 1045 x 308 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKKC4
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18876

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	2.033,22 €
Estado Optimização	pending
Nº de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Hotte condensadora para fornos profissionais, elimina vapor, calor e odores. Ideal para tabuleiros 600x400mm, 4 capacidades, 600W.

Descricao Completa

hotte condensação forno — Exaustor de Condensação — Principais Vantagens

Esta hotte condensadora foi concebida para absorver e condensar eficazmente o vapor libertado pela chaminé do forno, eliminando a humidade, o calor e os odores do ambiente. É uma solução robusta e fiável para cozinhas profissionais, garantindo um espaço de trabalho mais confortável e higiénico, sem a necessidade de uma chaminé tradicional. Contribui para a eficiência energética e para um ambiente de trabalho sustentável.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias e estabelecimentos de restauração rápida que utilizam fornos com tabuleiros de 600x400 mm. Esta coifa extratora é indispensável em ambientes onde a remoção eficiente do vapor e dos fumos é crucial para manter a qualidade do ar e cumprir as normas de segurança e higiene. A sua fácil instalação permite a adaptação a diferentes configurações de cozinha, tornando-a uma escolha versátil.

Características Técnicas

Tipo de Tabuleiros	600×400 mm
Capacidade dos Tabuleiros	4
Potência	600 W
Dimensões (LxPxA)	850x1045x308 mm

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de fornos é adequada esta hotte de condensação?

Esta hotte é especificamente concebida para fornos que utilizem tabuleiros de 600x400 mm e tenham uma capacidade de 4 tabuleiros, sendo ideal para fornos de pastelaria e similares.

2. Qual é a principal vantagem de utilizar uma hotte de condensação? A principal vantagem é a eliminação eficaz de vapor, calor, odores e humidade diretamente da chaminé do forno, sem a necessidade de uma exaustão externa tradicional, o que simplifica a instalação e melhora o ambiente de trabalho.

3. Esta hotte de condensação é fácil de instalar?

Sim, o design desta campânula condensadora permite uma instalação simplificada e uma fácil adaptação a diversas configurações de cozinha profissional, oferecendo flexibilidade.

4. Contribui para a eficiência energética?

O equipamento foi concebido para ser energeticamente eficiente, ajudando a manter um ambiente de trabalho mais sustentável e a reduzir os custos operacionais a longo prazo.

5. A hotte de condensação remove eficazmente os odores?

Sim, além de condensar o vapor, esta coifa tem a capacidade de eliminar odores, contribuindo para um ambiente mais agradável na sua cozinha.