

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

Exaustor Condensador de Vapores para Fornos de 6 e 10 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKKC610	Modelo:	MKKC610
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	308 x 850 x 1045 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKKC610
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18880

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	2.033,22 €
Estado Optimização	pending
Nº de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Exaustor condensador eficiente para fornos profissionais (6/10 tabuleiros 600x400/GN2/1). Elimina vapor, calor e odores. 600W. 850x1045x308mm.

Descricao Completa

exaustor condensação fornos — Exaustor de Vapores de Condensação — Principais Vantagens

Este sistema inovador de apanha-fumos foi concebido para otimizar o ambiente na sua cozinha profissional, absorvendo e condensando eficazmente o vapor libertado pelos fornos. Graças à sua tecnologia avançada, garante a eliminação de humidade, calor e odores, sem a necessidade de uma chaminé tradicional. É uma solução que prima pela eficiência energética e pelo respeito ambiental, sem comprometer o poder de extração necessário em ambientes exigentes. A sua instalação é simples e flexível, permitindo uma adaptação a diversas configurações de cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, padarias e qualquer estabelecimento de restauração que utilize fornos e necessite de uma solução eficaz para o controlo de vapores e odores. Este extrator de condensação é particularmente útil em espaços onde a instalação de sistemas de exaustão convencionais é complexa ou impossível, proporcionando um ambiente de trabalho mais confortável e higiénico para a sua equipa. A capacidade de gestão de fornos com 6 a 10 tabuleiros de dimensões 600x400 ou GN2/1 torna-o versátil para diversas operações culinárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de tabuleiros compatíveis	600x400 mm – GN2/1

Característica	Detalhe
Capacidade de tabuleiros (forno)	6 e 10
Potência	600 W
Dimensões (AxLxP)	308 x 850 x 1045 mm

Perguntas Frequentes

Este exaustor requer uma ligação à chaminé existente?

Não, uma das grandes vantagens deste equipamento é que foi concebido para absorver e condensar os vapores diretamente, eliminando a necessidade de uma ligação a um sistema de chaminé.

Que tipo de fornos são compatíveis com este exaustor de condensação?

Este apanha-fumos é compatível com fornos que utilizam tabuleiros de 600x400 mm ou GN2/1, e está otimizado para lidar com fornos de 6 e 10 tabuleiros de capacidade.

Como o exaustor contribui para a eficiência energética da cozinha?

Ao condensar os vapores e o calor, o equipamento ajuda a manter a temperatura ambiente da cozinha mais estável, reduzindo a carga sobre os sistemas de ventilação e ar condicionado, o que se traduz em poupança energética.

É fácil de instalar e manter?

Sim, o design deste exaustor foi pensado para uma instalação simplificada e uma manutenção prática. Pode ser adaptado a diferentes configurações de cozinha, tornando-o uma solução conveniente para qualquer chef.

Este exaustor remove completamente os odores de cozinhados?

O sistema de condensação é altamente eficiente na eliminação de odores, juntamente com o vapor e o calor, contribuindo significativamente para um ambiente de cozinha mais fresco e agradável, melhorando a qualidade do ar.