

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 Condensação Fornos Compact 6/10 GN

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKKC610C	Modelo:	MKKC610C
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	500 x 942 x 308 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKKC610C
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18882

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	1.825,16 €
Estado Optimização	pending

Descricao Resumida

Exaustor de condensação industrial para fornos compactos GN1/1 (6 e 10 tabuleiros).
Elimina vapor, calor e odores. 500x942x308 mm.

Descricao Completa

Exaustor condensação industrial — Exaustor – Principais Vantagens

O apanha-fumos de condensação foi concebido para otimizar o ambiente em cozinhas profissionais e padarias, absorvendo e condensando eficientemente o vapor libertado pelos fornos. Este equipamento de exaustão industrial é crucial para manter um espaço de trabalho mais limpo e seguro, eliminando o excesso de humidade, odores e calor sem a necessidade de um sistema de chaminé complexo.

Com um design que prioriza a eficiência energética e o respeito pelo ambiente, este extrator de fumos garante um desempenho de aspiração máximo, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio. A sua instalação é simplificada, permitindo uma adaptação fácil a diversas configurações de cozinha, tornando-o uma escolha prática e versátil para chefs e gestores de restaurante.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, pastelarias, hotéis e catering, que utilizem fornos de convecção ou combinados. A capacidade de eliminar o vapor e os odores de forma eficaz torna-o indispensável em cozinhas com produção intensiva, onde a qualidade do ar e o conforto térmico são prioritários.

É uma solução excelente para espaços onde a instalação de uma hotte tradicional é logisticamente difícil ou dispendiosa, oferecendo uma alternativa funcional que cumpre os requisitos de higiene e segurança alimentar. Permite que as equipas trabalhem num ambiente mais agradável, aumentando a produtividade e a satisfação no trabalho.

Características Técnicas

Tipo de Tabuleiros	GN1/1
Capacidade dos Tabuleiros	6 e 10 (para fornos compactos)
Potência	600 W
Dimensões (LxPxA)	500x942x308 mm

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de fornos é adequado este exaustor de condensação?

Este exaustor é ideal para fornos compactos com capacidade para 6 e 10 tabuleiros GN1/1, sendo compatível com diversos modelos de fornos industriais que libertem vapor durante o seu funcionamento.

2. É necessária uma chaminé para a instalação deste equipamento?

Não, uma das principais vantagens deste exaustor de condensação é que elimina a necessidade de instalação de uma chaminé, simplificando o processo e reduzindo custos associados.

3. Como contribui este exaustor para a eficiência energética?

Ao absorver e condensar o vapor no local, este equipamento ajuda a manter a temperatura ambiente mais estável, reduzindo a carga sobre os sistemas de ventilação e climatização da cozinha, o que se traduz em poupança de energia.

4. Qual é a manutenção necessária para o exaustor?

A manutenção é geralmente simples, envolvendo a limpeza regular dos filtros e a verificação do sistema de condensação, para garantir um desempenho ótimo e prolongar a vida útil do aparelho.

5. Pode ser adaptado a diferentes espaços de cozinha?

Sim, o design compacto e a facilidade de instalação permitem uma adaptação flexível a várias configurações de cozinhas profissionais, mesmo em espaços com limitações de área ou de infraestrutura.