

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

Hotte de Condensação para Fornos 16/20 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKKC1620	Modelo:	MKKC1620
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	930 x 1045 x 308 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKKC1620
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18886

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	2.554,40 €
Estado Optimização	pending
Nº de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Hotte de condensação de alta eficiência para fornos, elimina vapor, calor e odores. Fácil instalação, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Hotte de Condensação — Principais Vantagens

Este extrator de condensação foi concebido para absorver e condensar eficazmente o vapor libertado pela chaminé do forno, criando um ambiente de trabalho mais agradável e seguro. A sua tecnologia avançada elimina com sucesso o vapor, o calor excessivo, os odores indesejados e a humidade do espaço da cozinha, sem a necessidade de uma chaminé externa complexa. Garante uma operação eficiente e amiga do ambiente, sem comprometer o seu notável poder de aspiração, contribuindo para a otimização da ventilação em qualquer cozinha profissional.

A sua instalação é simples e pode ser facilmente adaptada a diferentes tipos de fornos e configurações, proporcionando flexibilidade. Fabricado em Itália, reflete um compromisso com a qualidade superior e durabilidade, assegurando um desempenho fiável a longo prazo para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Uma coifa de condensação é um equipamento essencial para uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, pastelarias, padarias e hotéis, minimizando a necessidade de sistemas de extração de fumos tradicionais. É ideal para cozinhas onde o espaço é limitado ou onde a instalação de uma chaminé convencional é inviável, garantindo um controlo eficiente do vapor e do calor, e um ambiente de trabalho confortável para os colaboradores. A sua capacidade de processar eficientemente vários níveis de bandejas (600x400 mm e GN 1/1) torna-o versátil e adequado para fornos de diferentes capacidades, sendo uma solução prática para a gestão da qualidade do ar em ambientes de confeção intensiva.

Características Técnicas

Tipo de Tabuleiros	600×400 mm - GN1/1
Capacidade dos Tabuleiros	16 e 20
Potência	600 W
Dimensões (LxPxA)	930x1045x308 mm

Perguntas Frequentes

Para que serve um exaustor de condensação?

O exaustor de condensação serve para absorver e condensar o vapor, o calor, os odores e a humidade que saem do forno, eliminando a necessidade de uma chaminé tradicional.

É necessário instalar uma chaminé para este equipamento?

Não, uma das principais vantagens do exaustor de condensação é que elimina o vapor e a humidade sem requerer a instalação de uma chaminé.

Este apanha fumos é eficiente energeticamente?

Sim, o aparelho foi concebido para ser eficiente energeticamente, respeitando o ambiente sem sacrificar um alto poder de aspiração, otimizando o consumo de energia.

Quais os tipos de tabuleiros compatíveis com esta coifa?

Este equipamento é compatível com tabuleiros de 600×400 mm e bandejas GN1/1, oferecendo versatilidade para diferentes necessidades de confeção.

É fácil de instalar e adaptar a outros fornos?

Sim, a sua conceção foi pensada para ser fácil de instalar e pode ser adaptada a várias configurações de fornos, assegurando flexibilidade na cozinha profissional.