

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

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

Hotte de Condensação para Fornos 5 Tabuleiros GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKKC5	Modelo:	MKKC5
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	730 x 860 x 308 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKKC5
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18878

Outros Atributos

Marca: CLIMA

Preço Otimizado

1.929,19 €

Estado Optimização

pending

Descricao Resumida

Exaustor industrial de condensação para fornos com 5 tabuleiros GN1/1. Elimina vapor, calor e odores sem chaminé, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida especificamente para ambientes de cozinha profissional, esta captação de fumos de condensação é a solução ideal para gerir o vapor e os odores provenientes dos fornos. A sua tecnologia avançada absorve e condensa eficazmente o vapor libertado pela chaminé, eliminando o excesso de humidade, calor e odores. Garanta um ambiente de trabalho mais confortável e higiénico na sua cozinha industrial, sem a necessidade de uma chaminé tradicional.

exaustor condensação fornos — Exaustor de Condensação — Principais Vantagens

Este apanha-vapor destaca-se pela sua eficiência energética e pelo respeito com o meio ambiente, proporcionando o máximo poder de aspiração. A sua implementação é notavelmente simples, permitindo uma adaptação fluida à sua infraestrutura de cozinha existente. Reduza os custos operacionais e melhore a qualidade do ar, contribuindo para um espaço de trabalho mais seguro e agradável para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, padarias e qualquer estabelecimento com fornos de grande utilização. A remoção eficaz de vapor e odores é essencial para manter a qualidade do ar, cumprir normas de higiene e garantir o bem-estar dos funcionários e clientes. Adicionalmente, prolonga a vida útil dos equipamentos de cozinha ao reduzir a acumulação de humidade e gordura no ambiente.

Características Técnicas**Tipo de tabuleiros**

GN1/1

Capacidade dos tabuleiros

5

Potência	600 W
Dimensões (LxPxA)	730x860x308 mm

Perguntas Frequentes

1. Este exaustor é adequado para todos os tipos de fornos industriais?

Este equipamento foi concebido para absorver e condensar o vapor de fornos com saída de chaminé, sendo versátil para a maioria dos modelos de cozinha profissional. Contudo, é aconselhável verificar a compatibilidade e especificações técnicas do seu forno.

2. Qual é a principal vantagem de um exaustor de condensação em relação a um exaustor tradicional?

A principal vantagem reside na sua capacidade de condensar o vapor, eliminando a necessidade de uma chaminé externa e removendo eficazmente humidade, calor e odores. Isto permite uma instalação mais flexível e melhora significativamente a qualidade do ar no ambiente da cozinha.

3. A instalação deste exaustor é complicada?

O design do exaustor foi pensado para uma instalação fácil e adaptável. Embora seja sempre recomendável a instalação por um profissional, a sua estrutura e características simplificam o processo de integração em diversas configurações de cozinha.

4. Este equipamento contribui para a eficiência energética?

Sim, o exaustor de condensação é energeticamente eficiente. Ao otimizar a remoção de vapor e calor, ajuda a manter a temperatura ambiente estável, reduzindo a carga sobre os sistemas de climatização e contribuindo para a poupança de energia no seu estabelecimento.

5. Como é feita a manutenção e limpeza deste exaustor?

A manutenção é simplificada graças ao seu design. Recomenda-se a limpeza regular dos filtros e superfícies condensadoras para garantir o desempenho ideal e a longevidade do equipamento. Consulte o manual de instruções para detalhes específicos de limpeza.