

# 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: 22/06/2026

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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MKKC610C
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	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**

<b>Tipo de Tabuleiros</b>	GN1/1
<b>Capacidade dos Tabuleiros</b>	6 e 10 (para fornos compactos)
<b>Potência</b>	600 W
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	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.