

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

Hotte de Condensação para Fornos 7/11 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKKC711	Modelo:	MKKC711
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	730 x 860 x 308 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKKC711
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18884

Outros Atributos

Marca: CLIMA

Preço Otimizado

1.929,19 €

Estado Otimização

pending

Descricao Resumida

Hotte de condensação para fornos profissionais, elimina vapor, calor e odores. Capacidade para 7 e 11 tabuleiros GN1/1. Potência de 600W. Fácil instalação.

Descricao Completa**Hotte condensação forno — Hotte de Condensação – Principais Vantagens**

Este sistema de exaustão inovador foi concebido para absorver e condensar eficientemente o vapor que emana da chaminé de fornos profissionais. Garante a eliminação de vapores, calor, odores indesejados e humidade excessiva, proporcionando um ambiente de trabalho mais confortável e higiénico, sem a necessidade de uma chaminé tradicional.

Com um design que privilegia a eficiência energética e o respeito pelo ambiente, esta coifa de condensação oferece o máximo poder de aspiração, contribuindo para a sustentabilidade da sua cozinha industrial. A sua instalação é simples e flexível, permitindo uma adaptação fácil a diversas configurações de cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias e cozinhas de hotelaria que utilizam fornos de convecção ou combinados de média a grande capacidade. Esta hotte de condensação é a solução perfeita para espaços onde a instalação de sistemas de exaustão convencionais é complexa ou inviável, garantindo a remoção eficaz do vapor e a manutenção da qualidade do ar. Elevando o padrão de conforto e segurança na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de tabuleiros	GN1/1

Característica	Detalhe
Capacidade dos tabuleiros	7 e 11
Potência	600 W
Dimensões (LxPxA)	730x860x308 mm

Perguntas Frequentes

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

Este exaustor é ideal para fornos profissionais com capacidades de 7 e 11 tabuleiros GN1/1, perfeitamente adaptável a modelos que geram grandes volumes de vapor e calor.

É necessária uma ligação à chaminé para este equipamento?

Não, uma das principais vantagens deste sistema é que não necessita de uma ligação direta à chaminé, pois condensa o vapor internamente, eliminando a exigência de infraestruturas complexas de exaustão.

Este produto é fácil de instalar em diferentes ambientes?

Sim, o design versátil e as características de "fácil de instalar" e "pode ser adaptado" permitem que seja integrado com flexibilidade em diversas configurações de cozinhas profissionais, minimizando a complexidade da instalação.

Que benefícios ambientais e de eficiência energética oferece este equipamento?

Esta coifa foi concebida com foco na eficiência energética e respeito pelo ambiente, o que significa que, para além de otimizar o consumo energético, contribui para um menor impacto ambiental nas operações da sua cozinha.

Como contribui este exaustor para o ambiente de trabalho da cozinha?

Ao absorver e condensar o vapor, calor, odores e humidade, este equipamento melhora significativamente a qualidade do ar e o conforto térmico na cozinha, criando um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo para a sua equipa.