

# 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.*



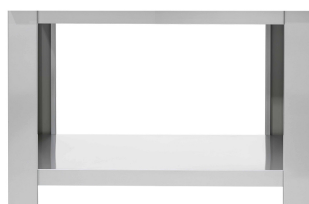
Acesso rapido  
ao produto

## Suporte Robusto em Aço Inoxidável para Forno G4/35S 1210x860x1100 mm

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                      |
|--------|------------|------------|----------------------|
| SKU:   | UD2110.151 | Modelo:    | UD2110.151           |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                  |
| Peso:  | 54 kg      | Dimensões: | 1210 x 860 x 1100 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |              |
|--------------|--------------|
| Modelo       | UD2110.151   |
| Marca        | UDEX         |
| Largura (mm) | 1000–1500 mm |

### Descricao Resumida

Suporte em aço inoxidável para forno G4/35S. Estável e duradouro (1210x860x1100 mm), ideal para cozinhas profissionais de restauração e hotelaria.

## Descricao Completa

### Suporte forno G4/35S — Suporte de Forno — Principais Vantagens

Este apoio em aço inoxidável foi precisamente concebido para o forno modelo G4/35S, oferecendo uma plataforma excepcionalmente estável e duradoura para o seu equipamento de confeção profissional. Utilizando *similinox*, um aço inoxidável de alta qualidade, este suporte confere alta resistência à corrosão, além de uma higiene simplificada, qualidades indispensáveis em ambientes de cozinha industrial e hotelaria.

A conceção otimizada para o forno G4/35S assegura um encaixe perfeito, elevando o aparelho à altura de trabalho mais adequada. Tal ergonomia não só eleva a produtividade dos seus colaboradores, mas também contribui para a diminuição da fadiga durante turnos prolongados, garantindo uma operação mais eficiente e segura. A estrutura sólida e o peso considerável de 54 kg atestam a sua estabilidade, minimizando vibrações e salvaguardando a segurança do seu forno e da área de trabalho. É uma solução imprescindível para qualquer estabelecimento de restauração que procure maximizar a funcionalidade e longevidade dos seus utensílios.

### Aplicações Profissionais

Este suporte para o seu *oven* é ideal para restaurantes com elevado volume de produção, pizzarias, padarias e cozinhas industriais que utilizem o forno modelo G4/35S. A sua robustez é perfeitamente adequada para operações contínuas e intensivas, suportando o peso e o calor gerados pelo equipamento de confeção sem comprometer a sua estabilidade.

Pode ser facilmente integrado em linhas de produção existentes, criando estações de trabalho eficazes e bem organizadas. A altura de 1100 mm está dimensionada de forma ideal para facilitar a carga e descarga de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho em estabelecimentos profissionais de culinária e hotelaria. É também uma peça fundamental para complementar um *forno convector* ou um *forno combinado*, otimizando o seu desempenho.

### Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
| Modelo         | G4/35S  |

| Característica                              | Detalhe                    |
|---------------------------------------------|----------------------------|
| Material da Estrutura                       | Similinox (Aço Inoxidável) |
| Dimensões (Largura x Profundidade x Altura) | 1210 x 860 x 1100 mm       |
| Peso Líquido                                | 54 kg                      |
| Peso Bruto                                  | 58 kg                      |

## Perguntas Frequentes

### Qual é o material principal de construção deste apoio para forno?

Este apoio robusto é fabricado em similinox, um tipo de aço inoxidável de alta qualidade que oferece uma resistência superior e uma longa durabilidade, imprescindíveis para os ambientes mais exigentes das cozinhas profissionais e restauração.

### Este suporte é compatível com outros modelos de fornos que não o G4/35S?

Este apoio foi concebido e otimizado especificamente para o forno modelo G4/35S, o que garante a máxima segurança e um encaixe perfeito. Não se recomenda o uso com outros modelos de fornos, para os quais não podemos assegurar a compatibilidade ou o desempenho.

### A montagem deste apoio para forno é um processo complicado?

O suporte é projetado para uma montagem simples e eficiente, e por ser feito à medida para o forno G4/35S, o encaixe é facilitado. Aconselha-se seguir as instruções detalhadas fornecidas para garantir a estabilidade máxima e a segurança operacional.

### Como deve ser realizada a manutenção e limpeza deste equipamento?

A limpeza e manutenção são bastante intuitivas. Recomenda-se a utilização de um pano macio humedecido com um detergente neutro para aço inoxidável, evitando sempre produtos abrasivos que possam danificar a superfície. A sua estrutura em similinox garante uma desinfecção fácil e rápida.

### Quais são os benefícios de utilizar um suporte com a altura de 1100 mm?

A altura de 1100 mm foi cuidadosamente pensada para elevar o forno ao plano de trabalho ideal, promovendo uma postura ergonómica correta para os utilizadores. Este benefício não só melhora a eficiência e a rapidez nas operações de carga e descarga, como também reduz significativamente o risco de lesões por esforço repetitivo na sua equipa.