

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

Suporte de Inox para Forno de Pizza G9/35S

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.154	Modelo:	UD2110.154
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	76 kg	Dimensões:	1570 x 1215 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.154
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Suporte profissional em aço inoxidável para o forno de pizza G9/35S de 1570x1215x1100 mm, assegurando estabilidade e higiene.

Descricao Completa

Base para Forno de Pizza — Principais Vantagens

Este robusto suporte em aço inoxidável foi meticulosamente concebido para o forno modelo G9/35S, garantindo uma estabilidade e segurança superiores no seu ambiente profissional. A sua construção durável assegura uma vida útil excecional, mesmo em cozinhas industriais com elevada exigência. Ter uma plataforma de elevação específica otimiza o espaço de trabalho, fundamental em qualquer cozinha profissional, e posiciona o seu equipamento de cozedura na altura ideal para uma operação ergonómica. Torna o acesso e a manutenção mais fáceis, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficiente e seguro para a sua equipa.

A estrutura fabricada em aço de elevada qualidade não só oferece uma resistência notável à corrosão e ao desgaste, mas também simplifica significativamente a higienização. Assim, consegue manter a máxima limpeza e cumprir as rigorosas normas sanitárias sem esforço adicional.

Aplicações Profissionais

Este artigo é indispensável em pizzarias, restaurantes, hotéis e cozinhas de produção que utilizam o forno G9/35S. É ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o espaço disponível e garantir a segurança e durabilidade dos seus equipamentos. O seu design é perfeito para cozinhas com elevada produção diária, onde a estabilidade do equipamento é crucial para evitar interrupções e assegurar a continuidade do serviço. Adicionalmente, em ambientes de pastelaria ou padaria que utilizem o forno G9/35S, este apoio permite uma melhor organização e acesso, otimizando todas as operações diárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1570x1215x1100 mm
Peso Líquido	76 Kg
Peso Bruto	82 Kg

Característica	Detalhe
Material da Estrutura	Aço Inoxidável (Similinox)
Compatibilidade	Forno Modelo G9/35S

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas deste suporte e o espaço necessário para a sua instalação?

A: O apoio tem dimensões de 1570 mm de largura, 1215 mm de profundidade e 1100 mm de altura. É crucial assegurar que dispõe de espaço suficiente não só para as dimensões do suporte e do forno, mas também para permitir a circulação e a manutenção adequadas à volta do conjunto.

P: Este suporte exige algum tipo de instalação especial ou é de montagem simples?

A: Este suporte é concebido para uma montagem descomplicada. Contudo, é imprescindível que a instalação seja feita numa superfície robusta e nivelada para garantir a máxima segurança e o bom funcionamento do forno. Não necessita de ligações elétricas, a gás ou de água.

P: Como se deve proceder à manutenção e limpeza do suporte?

A: A limpeza da base é bastante fácil: utilize panos macios e detergentes neutros. Dada a sua composição em aço inoxidável, é resistente à corrosão e simples de higienizar, aspetos fundamentais em ambientes de restauração e hotelaria.

P: É possível adquirir peças de substituição para este suporte, caso necessário?

A: Sim, é possível adquirir componentes de substituição para este suporte. Para mais informações sobre a disponibilidade e o processo de encomenda de peças, solicitamos que entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente, mencionando o modelo específico do suporte.

P: Este suporte é compatível apenas com o forno G9/35S ou pode ser usado com outros modelos de forno?

A: Esta base foi exclusivamente projetada e otimizada para o forno modelo G9/35S, garantindo um encaixe perfeito e segurança máxima. Não recomendamos o seu uso com outros modelos de fornos, pois tal poderá comprometer a estabilidade e a segurança do equipamento de cozedura.