

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 Forno de Pizza em Similinox 80x64x117 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.806	Modelo:	UD2110.806
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	800 x 640 x 1170 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.806
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Suporte profissional em similinox, ideal para fornos de pizza. Medidas: 80x64x117 cm.
Garante estabilidade e otimização do espaço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

suporte forno de pizza — Suporte de Forno Profissional — Principais Vantagens

Este suporte garante uma base sólida e estável para o seu forno de pizza, essencial para a segurança e otimização do espaço em cozinhas profissionais. Construído com materiais de alta qualidade, como o similinox, oferece durabilidade e resistência à corrosão, adequadas para o ambiente exigente da restauração.

As dimensões cuidadosamente pensadas permitem uma integração perfeita com diversos modelos de fornos, elevando-os à altura ideal de trabalho. Esta característica ergonômica minimiza o esforço físico e aumenta a eficiência operacional durante os períodos de maior afluência.

Com um design funcional, o pedestal facilita a limpeza e manutenção, um aspecto crucial em qualquer cozinha profissional que necessite cumprir rigorosas normas de higiene. A sua robustez assegura uma longa vida útil, representando um investimento inteligente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que utilizam fornos para pizzas de tamanho médio a grande. Perfeito para qualquer estabelecimento do setor de hotelaria e restauração que procure otimizar o fluxo de trabalho e a funcionalidade do espaço de preparação.

É igualmente adequado para ambientes de alto volume onde a solidez e a estabilidade do equipamento são cruciais para a segurança dos operadores e para a qualidade constante do trabalho. A versatilidade deste apoio para fornos permite o uso em diferentes tipos de configurações de cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	800x640x1170 mm
Material da Estrutura	Similinox
Peso Líquido	35 kg

Característica	Detalhe
Peso Bruto	39 kg

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de carga máxima deste suporte?

Embora não seja especificada a capacidade de carga máxima, a construção robusta em similinox e o peso do próprio suporte (35 kg) indicam que é projetado para suportar fornos de pizza profissionais de médio a grande porte com segurança. Recomenda-se consultar as especificações do forno a ser utilizado para assegurar a compatibilidade de peso antes da aquisição.

O suporte requer montagem?

Os suportes para equipamento profissional são geralmente entregues desmontados para facilitar o transporte e a instalação no local escolhido. As instruções de montagem simples, assim como todo o hardware necessário, são normalmente incluídos na embalagem do produto para uma montagem rápida e descomplicada.

Este suporte é compatível com todos os fornos de pizza?

Este suporte foi concebido para fornos com dimensões que se enquadrem na sua área de superfície, que é de aproximadamente 800x640 mm. Para garantir a perfeita compatibilidade, é fundamental comparar detalhadamente as dimensões da base do seu forno com as medidas específicas deste suporte antes da compra.

O similinox é um material fácil de limpar e manter?

Sim, o similinox é um material amplamente reconhecido pela sua grande facilidade de limpeza e notável resistência a manchas e corrosão, tornando-o ideal para ambientes de cozinha profissional onde a higiene rigorosa é primordial. A manutenção regular com produtos de limpeza adequados manterá o suporte em excelentes condições de uso e aspeto.

Quais as vantagens de usar um suporte para o forno de pizza?

A utilização de um suporte eleva o forno para uma altura ergonómica, melhorando o conforto e a eficiência do operador. Além disso, proporciona uma plataforma estável e segura, fundamental para a operação do forno, e otimiza o espaço da cozinha ao permitir arrumação por baixo.