

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Suporte de Forno de Pizza Industrial 740x890x980 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHSP START4	Modelo:	SP START4
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	740 x 890 x 980 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	SP START4
Marca	CLIMA
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Suporte robusto para forno de pizza, com dimensões de 740x890x980h mm, ideal para cozinhas profissionais. Garante estabilidade e otimiza o espaço.

Descricao Completa

Suporte de Forno Profissional — Principais Vantagens

Este robusto suporte foi concebido especificamente para fornos de pizza industriais, garantindo uma base estável e ergonómica para o seu equipamento de confeção. A sua estrutura resistente oferece segurança e durabilidade, essenciais num ambiente de cozinha de ritmo elevado. Facilita a instalação e operação, colocando o seu forno a uma altura ideal para maximizar a eficiência do trabalho. Este acessório otimiza o espaço e a funcionalidade da sua área de produção, contribuindo para um fluxo de trabalho mais suave e produtivo.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, padarias e qualquer estabelecimento de hotelaria que utilize fornos compactos, este suporte adapta-se na perfeição às necessidades de uma cozinha profissional. É a solução perfeita para elevar fornos de pizza, fornos convetores ou outros equipamentos de cozedura, proporcionando uma superfície de trabalho estável e segura. A sua construção robusta é determinante para assegurar uma longa vida útil, mesmo sob condições de utilização intensiva, protegendo o seu investimento e melhorando a segurança no trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxFxH)	740x890x980 mm

Perguntas Frequentes

De que material é feito este suporte?

Este suporte é construído com materiais de alta qualidade para garantir durabilidade e resistência em ambientes de cozinha intensivos. A sua estrutura reforçada foi pensada para suportar o peso e as exigências operacionais de fornos profissionais.

Qual o peso máximo que este suporte pode aguentar?

Foi concebido para suportar o peso de fornos industriais de pizza de diversas dimensões, oferecendo uma plataforma segura e estável para a sua operação. Consulte o manual do produto ou as

especificações para informações mais detalhadas sobre a capacidade de carga.

É fácil de montar e instalar?

Sim, este suporte é fornecido com instruções claras de montagem e requer um mínimo de ferramentas. A sua instalação é simples, permitindo que o coloque rapidamente em funcionamento na sua cozinha profissional.

Pode ser usado com qualquer tipo de forno de pizza?

Este suporte é compatível com a maioria dos fornos de pizza de dimensões padrão, bem como outros tipos de fornos profissionais. É fundamental verificar as dimensões do seu forno e compará-las com as especificações do suporte para garantir um ajuste perfeito.

Como o devo limpar e manter?

A limpeza deste suporte é bastante simples e prática. Recomenda-se utilizar um pano húmido com detergente suave, evitando produtos abrasivos para preservar a integridade do material e garantir a sua longevidade.