

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 para Forno de Pizza a Gás 1020x890x960 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHSP G4	Modelo:	SP G4
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1020 x 890 x 960 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	SP G4
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Suporte robusto para forno de pizza a gás, otimizando o espaço e a segurança em cozinhas profissionais. Dimensões: 1020x890x960 mm.

Descricao Completa

suporte forno pizza — Suporte de Forno – Principais Vantagens

Este suporte profissional foi meticulosamente concebido para complementar o seu forno de pizza, proporcionando estabilidade e otimização do espaço na sua cozinha. Com uma estrutura robusta e dimensões pensadas para um encaixe perfeito, garante a segurança e a acessibilidade, fundamentais em ambientes de restauração e pizzarias de elevado volume de trabalho. É um complemento indispensável para melhorar o fluxo de trabalho e a ergonomia.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pizzarias, snack-bares e qualquer cozinha profissional que utilize fornos de pizza a gás. A sua construção pensada para um uso intenso e para se adaptar a diferentes configurações assegura que as operações do dia-a-dia decorrem com maior fluidez e organização. Garante que os seus chefs e equipa tenham o forno na altura adequada para um manuseamento seguro e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1020x890x960 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de forno de pizza este suporte é adequado?

Este suporte é ideal para fornos de pizza a gás, mas as suas dimensões standard permitem a adaptação a uma vasta gama de modelos e marcas, garantindo sempre a estabilidade necessária para a operação.

Qual o material de construção deste suporte?

As características técnicas fornecidas não especificam o material, mas estes suportes são geralmente fabricados em aço inoxidável para garantir a durabilidade e cumprir as normas de higiene em cozinhas profissionais.

É fácil montar e instalar este suporte?

Fabricantes de equipamentos profissionais geralmente concebem os seus produtos para uma montagem direta e sem complicações, acompanhados de instruções claras. Pode sempre recorrer a um técnico especializado para uma instalação mais rápida e segura.

Posso utilizar este suporte para outros equipamentos que não sejam fornos de pizza?

Embora concebido para fornos de pizza, poderá ser utilizado como base para outros equipamentos de cozinha que respeitem os limites de peso e dimensões, como fornos convectores ou outro tipo de fogões. Verifique sempre a compatibilidade das medidas.

Como devo limpar e fazer a manutenção deste suporte?

Sendo um equipamento de cozinha profissional, a limpeza deve ser feita com detergentes adequados e não abrasivos, seguindo as diretrizes de higiene. A sua manutenção é mínima, focando-se na estabilidade geral e nos pontos de fixação.