

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

Kit de Suportes Laterais para 10 Tabuleiros GN1/1-600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMKSBX1016	Modelo:	MKSBX1016
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MKSBX1016
N° de Tabuleiros / GN	10

Descricao Resumida

Kit de suportes laterais bivalentes para 10 tabuleiros Gastronorm 1/1 ou 600x400 mm, otimizando organização e eficiência.

Descricao Completa

Suportes Laterais Bivalentes — Principais Vantagens

Este conjunto de suportes laterais bivalentes foi concebido para otimizar a organização e eficiência em cozinhas profissionais e padarias/pastelarias. A sua capacidade para acomodar 10 tabuleiros, sejam eles do padrão Gastronorm 1/1 ou com dimensões de 600x400 mm, confere uma versatilidade excecional, fundamental para operações que gerem diversos tipos de alimentos e processos de confeção. Facilita a circulação de ar e o manuseamento, contribuindo para uma cozedura uniforme e um processo de trabalho mais fluido para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento de restauração que utilize fornos de convecção ou câmaras de levedação. Os suportes permitem uma gestão eficiente do espaço, sendo perfeitos para o transporte interno de alimentos, organização da etapa de cozedura e armazenamento temporário de tabuleiros. A sua robustez garante uma longa durabilidade, mesmo em ambientes de utilização intensiva, otimizando o fluxo de trabalho e a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de Tabuleiros	10 unidades
Formatos Compatíveis	GN1/1 e 600x400 mm
Tipo de Suporte	Lateral bivalente
Marca	CLIMA

Perguntas Frequentes

Para que tipos de fornos são adequados estes suportes?

Estes suportes são ideais para uma vasta gama de fornos de convecção industriais ou câmaras de levedação que suportem ambos os formatos, GN1/1 e 600x400 mm.

É fácil instalar e remover os suportes para limpeza?

Sim, o design bivalente permite uma instalação e remoção rápida, simplificando os processos de limpeza e manutenção diária, essenciais em qualquer cozinha profissional.

Qual o material de fabrico dos suportes e qual a sua durabilidade?

O material de fabrico não é especificado, mas, sendo um produto profissional, assume-se que é feito de um material robusto e resistente a altas temperaturas, garantindo uma longa vida útil em ambientes exigentes.

Estes suportes podem ser usados em equipamentos de outras marcas?

Geralmente, são concebidos para os padrões da marca CLIMA, mas a compatibilidade com outros equipamentos depende das medidas internas e do sistema de fixação do seu forno.

Que vantagens oferece a capacidade de 10 tabuleiros?

A capacidade para 10 tabuleiros por suporte otimiza significativamente o rendimento de cozedura e a eficiência operacional, permitindo preparar lotes maiores de alimentos em simultâneo e gerir de forma mais eficaz o espaço disponível no forno.