

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

Suportes Laterais de Forno Gastronorm 1/1 - 4 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	CHEKSB416P/A	Modelo:	EKSB416P/A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EKSB416P/A
Marca	CLIMA
N° de Níveis	4

Descricao Resumida

Suportes laterais bivalentes para fornos profissionais. Compatível com tabuleiros GN 1/1 e 600x400 mm. Ideal para otimizar espaço de confeitão.

Descricao Completa

acessórios forno profissional — Suportes de Forno — Principais Vantagens

Maximize a eficiência do seu forno profissional com estes suportes laterais versáteis, concebidos para otimização do espaço e manuseamento seguro dos tabuleiros. A estrutura robusta e o design inteligente garantem uma integração perfeita em qualquer ambiente de cozinha exigente.

Estes acessórios são bivalentes, permitindo a utilização de tabuleiros GN 1/1 ou de tabuleiros de confeitaria 600x400 mm, oferecendo flexibilidade inigualável para diversas necessidades culinárias.

Aplicações Profissionais

Este sistema de encaixe lateral é ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis e serviços de catering que procuram otimizar o espaço de confeitão e melhorar os fluxos de trabalho. A sua adaptabilidade aforra tempo na cozinha e assegura que os seus cozinhados são preparados com a máxima eficácia.

A facilidade de instalação e remoção destes suportes torna a limpeza e manutenção do seu forno mais simples, contribuindo para a higiene e durabilidade do equipamento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Suporte	Lateral
Formato de Tabuleiros Compatíveis	GN 1/1 e 600x400 mm
Número de Níveis	4
Bivalência	Sim
Referência Fornecedor	EKSB416P/A

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de fornos estes suportes laterais são compatíveis?

Estes suportes são desenhados para fornos profissionais que utilizam tabuleiros GN 1/1 ou de

pastelaria de 600x400 mm, garantindo uma aplicação ampla em diversas marcas e modelos.

2. Qual a principal vantagem de utilizar suportes bivalentes?

A bivalência permite alternar facilmente entre tabuleiros Gastronorm e tabuleiros de pastelaria, oferecendo uma maior versatilidade na preparação de diferentes tipos de alimentos e otimizando o seu investimento.

3. É fácil instalar e remover estes suportes para limpeza?

Sim, o design foi pensado para uma fácil instalação e remoção, facilitando as operações de limpeza e manutenção do forno.

4. Podem ser adquiridos em diferentes configurações de níveis?

Este modelo específico dispõe de 4 níveis, mas existem outras opções no mercado com diferentes capacidades, para se adaptar às suas necessidades específicas.

5. A utilização destes suportes afeta a circulação de ar dentro do forno?

Os suportes são projetados para otimizar o espaço sem comprometer a circulação eficiente do ar quente, assegurando uma cozedura uniforme dos alimentos.