

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



Suportes Laterais para Tabuleiros de Forno 600x400 mm - 4 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	CHKSP1001	Modelo:	KSP1001
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	KSP1001
Marca	CLIMA
Largura (mm)	600–1000 mm
N° de Níveis	4

Descricao Resumida

Suportes laterais para tabuleiros de 600x400 mm com 4 níveis, otimizando o espaço e a eficiência dos seus fornos profissionais na restauração.

Descricao Completa

Suporte de Tabuleiros – Principais Vantagens

Estes perfis laterais são projetados para otimizar o espaço e a eficiência em qualquer cozinha profissional. A sua robustez garante uma distribuição equilibrada do calor no forno, proporcionando uma cozedura uniforme para todos os seus pratos e pastelaria. A instalação é simples e rápida, permitindo uma adaptação perfeita aos seus equipamentos existentes, maximizando a produtividade da sua equipa e agilizando as operações diárias.

A utilização de acessórios adequados para fornos é crucial para manter a qualidade dos alimentos e a longevidade dos equipamentos. Este componente é um investimento inteligente para estabelecimentos que procuram elevar os seus padrões operacionais. A flexibilidade de uso em diversos tipos de fornos torna-o uma adição valiosa para qualquer ambiente de restauração.

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável para padarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e qualquer espaço de hotelaria que utilize fornos com tabuleiros de dimensões 600x400 mm. É ideal para cozer pão, bolos, assados e uma vasta gama de pratos, garantindo sempre resultados consistentes e de alta qualidade. A sua durabilidade e facilidade de limpeza são características que o tornam preferencial em cozinhas com elevado volume de produção.

A sua conceção permite um manuseamento seguro e eficiente dos tabuleiros, reduzindo o risco de acidentes e melhorando o fluxo de trabalho. A versatilidade destes suportes permite que sejam utilizados tanto em fornos de convecção como em fornos combinados, adaptando-se às necessidades específicas de cada cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Suportes laterais para tabuleiros
Dimensões dos Tabuleiros	600x400 mm
Número de Níveis	4 níveis

Material	Aço Inoxidável (implícito, material comum para acessórios de forno)
-----------------	---

Perguntas Frequentes

São estes suportes compatíveis com qualquer tipo de forno?

Estes suportes são desenhados para fornos que acomodam tabuleiros com dimensões de 600x400 mm. Recomenda-se verificar as especificações do seu forno antes da compra para assegurar a compatibilidade e um encaixe perfeito.

Como se realiza a limpeza e manutenção destes suportes?

Os suportes são fabricados em material resistente, permitindo uma limpeza fácil com detergentes neutros e água. A manutenção é mínima, bastando uma limpeza regular para garantir a higiene e prolongar a vida útil do produto.

É fácil instalar estes suportes dentro do forno?

Sim, a instalação é concebida para ser intuitiva e não exige ferramentas especializadas. Pode montar e desmontar os suportes de forma rápida, facilitando a troca e a limpeza, o que economiza tempo na sua cozinha.

Qual a capacidade máxima de peso que cada nível pode suportar?

Embora o fornecedor não especifique a capacidade exata, estes suportes são construídos para uso comercial e devem suportar o peso de tabuleiros de 600x400 mm com alimentos. Para cargas muito pesadas, aconselha-se cautela ou consulta ao fabricante.

Estes suportes ajudam na poupança de energia?

Ao permitir a utilização eficiente de múltiplos tabuleiros em simultâneo, estes suportes contribuem para uma melhor utilização do espaço do forno, o que pode otimizar o consumo energético ao maximizar cada ciclo de cozedura. Assim, evita-se ligar o forno várias vezes para pequenas quantidades.