

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

Suporte de Panela Industrial Ø600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0790.19.015	Modelo:	FSP600
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FSP600
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Suporte industrial para panelas e tachos grandes, com Ø600 mm, ideal para cozinhas profissionais e restauração que procuram segurança e organização.

Descricao Completa

suporte panela industrial Ø600mm — Suporte de Panelões – Principais Vantagens

Este robusto suporte foi concebido para otimizar a sua área de confeção, garantindo um manuseamento seguro e eficiente de marmitas e tachos avultados. A sua estrutura sólida, pensada para o ambiente rigoroso da hotelaria e restauração, proporciona estabilidade inigualável, essencial para evitar acidentes e derrames. É uma solução fiável para manter os seus utensílios pesados organizados e acessíveis, contribuindo para uma cozinha mais funcional e segura.

Fabricado com materiais de alta resistência, este acessório é a escolha ideal para cozinhas profissionais que demandam durabilidade e fiabilidade. A sua conceção inteligente permite uma integração harmoniosa em qualquer linha de confeção, facilitando as operações diárias e otimizando o espaço de trabalho. Invista na segurança e organização da sua cozinha com um equipamento que realmente faz a diferença no dia a dia.

Aplicações Profissionais

Um suporte de tacho com estas características é indispensável em restaurantes, refeitórios, unidades hoteleiras e qualquer estabelecimento de restauração que utilize panelões ou grandes potes. A sua capacidade de suportar peso elevado torna-o indicado para chefs e cozinheiros que preparam grandes volumes de alimentos, como sopas, guisados ou caldos. É perfeito para cozinhas que necessitam de bases resistentes para o posicionamento seguro de panelas e recipientes durante o processo de confeção ou arrefecimento.

Garanta que a sua equipa trabalha com os mais altos padrões de segurança e eficiência. Este suporte é a base perfeita para cozinhar, mexer e servir, mantendo a estabilidade dos utensílios em todos os momentos. É um componente vital para fluxos de trabalho otimizados e para a longevidade dos seus equipamentos de cozinha, assegurando que cada stockpot e recipiente de cozedura esteja sempre no lugar certo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro	600 mm

Característica	Detalhe
SKU	MS0790.19.015

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos de confeção este suporte é mais adequado?

É ideal para panelas industriais, tachos de grande dimensão, marmitas e qualquer recipiente de cozedura avultado que exija uma base estável e segura para o seu manuseamento em cozinhas profissionais.

Qual a importância de um suporte de panela em ambientes de restauração?

Um suporte robusto melhora a segurança e a ergonomia na cozinha, prevenindo acidentes com derrames de alimentos quentes e facilitando o trabalho da equipa ao garantir que panelas e tachos permanecem estáveis.

É fácil de integrar este suporte numa linha de confeção já existente?

Sim, a sua conceção simples e funcional permite uma fácil integração em diversas configurações de cozinha profissional, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho sem grandes alterações.

Este suporte é resistente o suficiente para uso diário intenso?

Absolutamente. Foi projetado com materiais resistentes e duráveis, garantindo que suporta o desgaste do uso diário contínuo em ambientes de alta demanda, como cozinhas industriais e restaurantes.

Que benefícios de organização este suporte oferece à minha cozinha?

Além da segurança, o suporte ajuda a manter a cozinha organizada, oferecendo um local específico e seguro para armazenar ou utilizar grandes utensílios de cozedura, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e eficiente.