

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Suporte Inox p/ Fornos 6 Guias GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC085GN12O	Modelo:	WTC085GN12O
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	850 x 850 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC085GN12O

Descricao Resumida

Mesa de suporte robusta em aço inox para fornos industriais. Inclui 6 guias GN 2/1, suporta até 200 kg. Otimiza o espaço na cozinha profissional.

Descricao Completa

mesa suporte forno industrial — Mesa de Suporte GN — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a funcionalidade em qualquer cozinha profissional, esta mesa de suporte robusta oferece uma solução prática para fornos industriais. A sua fabricação em aço inoxidável AISI 304 satinado garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de uso intensivo. Suportar até 200 kg de peso significa que estará à altura das exigências dos equipamentos mais pesados.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram uma base estável e higiénica para os seus fornos ou outros aparelhos de confeção. As guias GN 2/1 permitem um armazenamento eficiente de tabuleiros, facilitando a organização da cozinha e o fluxo de trabalho. A sua versatilidade torna-a um componente valioso para otimizar a preparação e o serviço de alimentos em qualquer estabelecimento de restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável AISI 304 satinado
Capacidade de Guias	6 guias GN 2/1
Capacidade de Carga	Até 200 kg
Dimensões (AxLxP)	850x850x700 mm
Montagem	Desmontada

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa de suporte encaixa em qualquer forno industrial?

O suporte é concebido para fornos com dimensões compatíveis, especialmente modelos de linha 700 ou 900. Recomendamos verificar as dimensões do seu forno e compará-las com as

especificações da mesa (850x850x700 mm) para garantir um ajuste perfeito.

2. Qual a resistência e durabilidade do material?

Fabricada em aço inoxidável AISI 304 satinado, a mesa oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste. Este material é ideal para ambientes de cozinha profissionais, assegurando uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.

3. A montagem é fácil?

Sim, a mesa é fornecida desmontada para facilitar o transporte, mas o processo de montagem é simples e intuitivo. Inclui todas as instruções necessárias para que possa montá-la rapidamente e com segurança.

4. As guias GN 2/1 são um tamanho universal?

As guias GN 2/1 são um formato padronizado na indústria alimentar, o que significa que são compatíveis com a maioria dos tabuleiros Gastronorm desse tamanho. Isso permite uma integração fluida com o seu equipamento existente.

5. Posso usar este suporte para outros equipamentos que não fornos?

Sim, embora otimizada para fornos, a sua capacidade de carga de até 200 kg e superfície robusta tornam-na adequada para outros equipamentos de confeitaria pesados. É uma solução versátil para diversas necessidades na sua cozinha.