

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



Mesa de Suporte Inox para Fornos GN1/1 1100x950x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWTC110GN12O	Modelo:	WTC110GN12O
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	1100 x 950 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	WTC110GN12O

Descricao Resumida

Mesa de suporte em aço inoxidável AISI 304, ideal para fornos gastronorm GN 1/1, com capacidade até 200kg. Otimiza a sua cozinha profissional.

Descricao Completa

mesa suporte forno inox — Mesa Suporte Inox para Fornos — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha profissional, esta bancada de apoio oferece uma solução robusta e higiénica para o suporte de fornos industriais. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este estrado versátil é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados a cantinas de hotel, onde a otimização de espaço e a organização são cruciais. Permite a integração perfeita de fornos industriais, facilitando o fluxo de trabalho e assegurando que os utensílios e ingredientes estejam sempre à mão. A sua construção robusta é também adequada para outras aplicações que exijam uma superfície de trabalho estável e fácil de limpar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Capacidade de Guias	6+6 Guias GN 1/1
Dimensões (AxFxH)	1100x950x700 mm
Peso Suportado	Até 200Kg
Montagem	Fornecido desmontado

Perguntas Frequentes

1. É fácil montar esta mesa de suporte?

Sim, esta base é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida com instruções claras, permitindo uma instalação eficiente na sua cozinha.

2. Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na fabricação?

O suporte é fabricado em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso profissional.

3. Que tipo de fornos podem ser colocados nesta mesa?

Esta base é ideal para fornos industriais com capacidade até 6+6 guias GN 1/1, suportando um peso máximo de 200 kg, o que a torna compatível com a maioria dos equipamentos padrão.

4. Esta mesa é adequada para ambientes de restauração?

Absolutamente. Graças ao seu design robusto e material higiénico, é perfeita para restaurantes, hotéis e outras cozinhas profissionais que necessitam de durabilidade e conformidade com as normas sanitárias.

5. Como devo limpar e fazer a manutenção deste equipamento?

A limpeza é bastante simples. Recomenda-se o uso de produtos de limpeza suaves e um pano húmido. A manutenção regular ajuda a preservar o brilho e a longevidade do aço inoxidável.