

# 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 Inox para Forno de Pizza 1380x1200x900mm STP935/2

### Informacoes do Produto

|        |            |         |          |
|--------|------------|---------|----------|
| SKU:   | UD2110.735 | Modelo: | 2110.735 |
| Marca: | UDI        | EAN:    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |              |
|--------------|--------------|
| Marca        | UDI          |
| Modelo       | 2110.735     |
| Largura (mm) | 1000–1500 mm |

### Descricao Resumida

Suporte robusto em aço inoxidável para forno de pizza. Dimensões: 1380x1200x900mm. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo uma base estável e ergonómica.

### Descricao Completa

Olá! Queremos que saiba que este produto foi submetido a um processo de otimização de conteúdo. Embora nos esforcemos para manter a integridade da informação original do fornecedor, o texto pode ter sido ligeiramente ajustado. As características técnicas e especificações permanecem inalteradas. Em caso de dúvida, contacte-nos.

### Suporte de Forno Profissional — Principais Vantagens

Concebido para a máxima durabilidade e estabilidade, este suporte em aço inoxidável é a solução ideal para elevar o seu forno de pizza profissional à altura de trabalho perfeita. A sua estrutura robusta assegura um ambiente de trabalho seguro e eficiente, fundamental para a produção de pizzas em cozinhas de restaurantes, pizzerias e outros estabelecimentos de restauração rápida. Este móvel de suporte é essencial para otimizar o fluxo de trabalho e a Ergonomia da sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Este robusto apoio para fornos é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial que utilize um forno de pizza ou um forno convetor. A sua construção em inox facilita a limpeza e manutenção, tornando-o perfeito para ambientes de alta exigência higiénica, como cantinas, hotéis e pastelarias. Garante uma base sólida e acessível para o seu equipamento de confeção, contribuindo para uma operação mais organizada e produtiva.

### Características Técnicas

| Característica | Valor          |
|----------------|----------------|
| Material       | Aço inoxidável |
| Rodas          | Não incluídas  |
| Comprimento    | 1380 mm        |
| Profundidade   | 1200 mm        |
| Altura         | 900 mm         |

| Característica | Valor |
|----------------|-------|
| Peso Líquido   | 60 kg |
| Peso Bruto     | 64 kg |

## Perguntas Frequentes

### Para que tipos de fornos este suporte é adequado?

Este suporte versátil foi projetado para acomodar uma variedade de fornos profissionais, incluindo modelos de forno de pizza, forno convetor e outros equipamentos de confeitaria de dimensões compatíveis. Confirme as medidas do seu equipamento para assegurar o ajuste perfeito.

### É necessário montar o suporte?

Sim, o suporte é entregue para montagem, mas o processo é simples e intuitivo, exigindo apenas ferramentas básicas. As instruções detalhadas são fornecidas para facilitar a instalação rápida e sem complicações.

### Como posso garantir a estabilidade do forno sobre o suporte?

O design robusto e a qualidade dos materiais garantem uma excelente estabilidade. Recomenda-se posicionar o forno centralizado sobre o suporte e verificar que todas as ligações estão devidamente apertadas após a montagem.

### Este suporte é resistente à corrosão?

Absolutamente. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este suporte oferece uma resistência superior à corrosão e é ideal para ambientes de cozinha industrial onde a umidade e a limpeza frequente são comuns.

### Posso solicitar este suporte com rodas?

Este modelo específico não inclui rodas, sendo um suporte fixo para máxima estabilidade. No entanto, explore o nosso catálogo para encontrar outras opções de suportes que possam incluir mobilidade caso necessite.