

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 Forno Pizza STP635/2 102x120cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.744	Modelo:	2110.744
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2110.744

Descricao Resumida

Suporte em aço inoxidável robusto e higiénico para forno de pizza. Ideal para cozinhas profissionais, garante estabilidade e fácil limpeza. Dimensões 102x120x90cm.

Descricao Completa

Base Inox para Forno — Principais Vantagens

Este suporte em aço inoxidável foi concebido especificamente para oferecer uma base robusta e higiénica para o seu forno de pizza, forno combinado ou forno convector profissional. A sua estrutura em Similinox garante durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de cozinha movimentados. Garante a estabilidade do seu equipamento, prolongando a sua vida útil e assegurando um funcionamento seguro para a sua equipa.

A superfície lisa e os materiais de alta qualidade deste suporte de forno facilitam a limpeza e a manutenção diária, crucial para cumprir os rigorosos padrões de higiene alimentar. Este apoio é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, contribuindo para uma operação mais eficiente e organizada. A sua construção sólida foi pensada para suportar o peso e as exigências do uso contínuo, tornando-o um investimento inteligente para a sua empresa.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pizzarias, padarias e qualquer estabelecimento de hotelaria que utilize fornos de pizza industriais, fornos combinados ou fornos convectores. É uma solução versátil para cozinhas de grande volume, cozinhas profissionais e restauração, onde o espaço e a funcionalidade são primordiais. A sua altura permite uma posição de trabalho ergonómica, reduzindo a fadiga do utilizador e melhorando a produtividade.

Pode ser utilizado como base para diversos equipamentos térmicos, garantindo uma instalação segura e elevada do seu equipamento. A adaptabilidade do módulo permite a sua integração em diferentes configurações de cozinha, desde as mais compactas às de maior dimensão, otimizando o fluxo de trabalho e o acesso aos fornos. Esta estrutura é um facilitador essencial para uma confeção eficiente e de qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Suporte para Forno de Pizza

Característica	Detalhe
Material da Estrutura	Similinox
Dimensões (LxPxA)	1020 x 1200 x 900 mm
Peso Líquido	49 kg
Peso Bruto	53 kg

Perguntas Frequentes

Este suporte é compatível com todos os modelos de forno de pizza?

O suporte foi desenhado para ser versátil, mas recomendamos sempre verificar as dimensões e o peso máximo suportado para garantir a compatibilidade ideal com o seu modelo de forno.

Como se realiza a limpeza e manutenção do material Similinox?

A limpeza é simples; utilize um pano macio com água e sabão neutro para remover sujidade. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento do Similinox.

É fácil montar este suporte?

Sim, o suporte é fornecido com todas as instruções necessárias para uma montagem rápida e descomplicada. A montagem pode ser feita por uma ou duas pessoas com ferramentas básicas.

Este produto é adequado para uso em áreas de alta humidade?

A estrutura em Similinox oferece excelente resistência à corrosão, tornando-o adequado para ambientes de cozinha com humidade elevada e uso intensivo.

Qual a capacidade de peso que este suporte aguenta?

Este suporte é robusto, foi projetado para suportar o peso de fornos industriais de pizza. Para informações mais detalhadas sobre a capacidade de carga, consulte o manual de instruções.