

# 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: 20/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



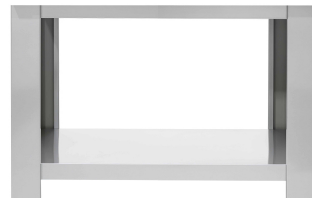
Hotelequip.pt

## Suporte de Forno Profissional para Pizzaria G6/35s 1210x1215x1100 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.153	<b>Modelo:</b>	SUPORTE PARA FORNO MODELO G6/35S
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	SUPORTE PARA FORNO MODELO G6/35S

### Descricao Resumida

Suporte robusto em Similinox (1210x1215x1100 mm) para o forno profissional G6/35s, otimizando espaço e garantindo estabilidade na sua cozinha.

## Descrição Completa

### Suporte de Forno para Pizzaria — Suporte de Forno Profissional para Pizzaria — Principais Vantagens

Este suporte profissional foi concebido para otimizar o seu espaço de trabalho na cozinha, garantindo a estabilidade e segurança do seu forno. A sua estrutura robusta em aço inoxidável, com acabamento Similinox, oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de restauração de alta exigência.

As dimensões cuidadosamente planeadas de 1210x1215x1100 mm permitem uma integração perfeita com fornos de pizzaria de grande porte, como o modelo G6/35s, assegurando uma base sólida e ergonómica para o trabalho diário. O design alia funcionalidade a uma estética profissional, contribuindo para um ambiente de cozinha organizado e eficiente.

Com um peso líquido de 65 kg, este suporte é sinónimo de firmeza, prevenindo movimentos indesejados durante a operação intensiva do forno e prolongando a vida útil do equipamento. A sua fácil limpeza e manutenção garantem a conformidade com as normas de higiene HORECA, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio.

### Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que utilizam fornos de grande capacidade, especificamente o modelo G6/35s. Proporciona uma plataforma de trabalho elevada e estável, essencial para o manuseamento seguro e eficiente de pizzas e outros alimentos. Adequado para estabelecimentos com alto volume de produção, onde a fiabilidade e a robustez do equipamento são prioritárias.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1210x1215x1100 mm
Peso Líquido	65 kg

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso Bruto</b>	69 kg
<b>Material da Estrutura</b>	Aço Inoxidável (Similinox)
<b>Compatibilidade</b>	Forno modelo G6/35s