

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



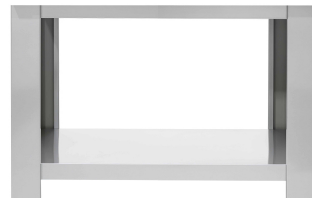
Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.153	Modelo:	SUPORE PARA FORNO MODELO G6/35S
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	SUPORE 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.

Descricao 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

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