

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



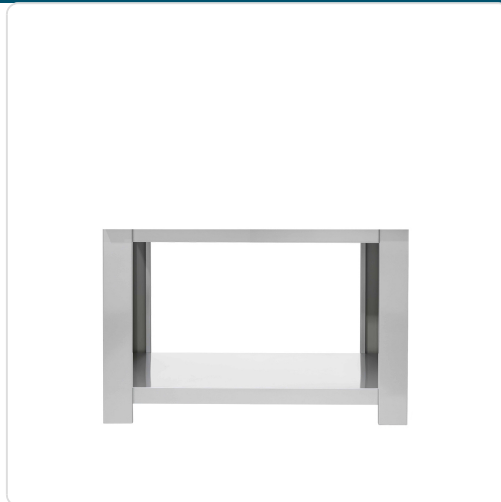
Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.153	Modelo:	UD2110.153
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	65 kg	Dimensões:	1210 x 1215 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.153
Marca	UDEX

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Suporte de Forno Profissional — Principais Vantagens

Este apoio profissional foi meticulosamente concebido para otimizar o espaço da sua cozinha, garantindo a estabilidade e a segurança do seu equipamento de confeção. A sua robustez, construída em aço inoxidável com acabamento Similinox, confere uma durabilidade excecional e resistência elevada à corrosão, aspetos fundamentais em ambientes de restaurantes que exigem alta performance.

As dimensões de 1210x1215x1100 mm foram planeadas para permitir uma integração perfeita com fornos industriais de grande porte, como o modelo G6/35s, disponibilizando uma plataforma sólida e ergonómica para as tarefas diárias. O design funcional complementa uma estética profissional, contribuindo para um ambiente culinário organizado e eficaz, quer se trate de fornos de convecção ou modelos mais tradicionais.

Com um peso líquido de 65 kg, este suporte garante grande firmeza, prevenindo movimentos indesejados durante a operação intensiva do forno e prolongando a vida útil do equipamento. A sua facilidade de limpeza e manutenção assegura a conformidade com as rigorosas normas de higiene para cozinhas profissionais, representando um investimento inteligente para qualquer tipo de negócio.

Aplicações Profissionais

Este acessório é ideal para pizzarias com elevado volume de produção, restaurantes movimentados, hotéis e cozinhas industriais que utilizam fornos de grande capacidade, em particular o modelo G6/35s. Proporciona uma plataforma de trabalho elevada e estável, indispensável para o manuseamento seguro e eficiente de pizzas ou outros alimentos que requeiram um forno industrial. É uma solução adequada para estabelecimentos onde a fiabilidade e a robustez dos equipamentos são prioritárias, garantindo desempenho contínuo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1210x1215x1100 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	65 kg
Peso Bruto	69 kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável (Similinox)
Compatibilidade	Forno modelo G6/35s

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas deste suporte e qual o espaço necessário para a sua instalação?

R: Este suporte de forno profissional possui dimensões de 1210x1215x1100 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua correta instalação, recomendamos um espaço ligeiramente superior a estas medidas, de forma a permitir uma boa circulação de ar e facilidade de manuseamento, garantindo a segurança e o bom funcionamento do equipamento na sua cozinha profissional.

P: Como é realizada a limpeza e manutenção deste suporte de forno?

R: A limpeza e manutenção deste suporte, fabricado em Similinox, são bastante simples. Recomenda-se a utilização de um pano macio com detergente neutro e água morna para a limpeza diária. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície e comprometer a higiene, crucial em qualquer ambiente de restauração.

P: Este suporte é compatível apenas com o forno G6/35s ou pode ser utilizado com outros modelos?

R: Este suporte foi especificamente concebido para o forno modelo G6/35s, garantindo um encaixe perfeito e a máxima estabilidade. Não podemos assegurar a compatibilidade e a segurança total com outros modelos de fornos, visto que as dimensões e os pontos de apoio podem variar significativamente. Para outros equipamentos, sugerimos verificar as especificações do fabricante ou contactar-nos para aconselhamento técnico especializado.

P: Este suporte de forno beneficia de alguma garantia e quais as condições de assistência técnica?

R: Sim, este suporte de forno beneficia de uma garantia de 1 ano contra defeitos de fabrico. Em caso de necessidade de assistência técnica, deverá contactar o nosso serviço de apoio ao cliente. A nossa equipa irá orientá-lo sobre os procedimentos a seguir para acionar a garantia ou solicitar reparação, minimizando o impacto na operação do seu negócio e assegurando a continuidade do serviço.

P: Quais as vantagens do material Similinox na construção deste suporte?

R: O Similinox é um tipo de aço inoxidável que oferece elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de limpeza, características essenciais para um ambiente de cozinha profissional e exigente. Este material de alta qualidade contribui para a longevidade do suporte e para a

manutenção dos padrões de higiene, otimizando o seu investimento.