

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

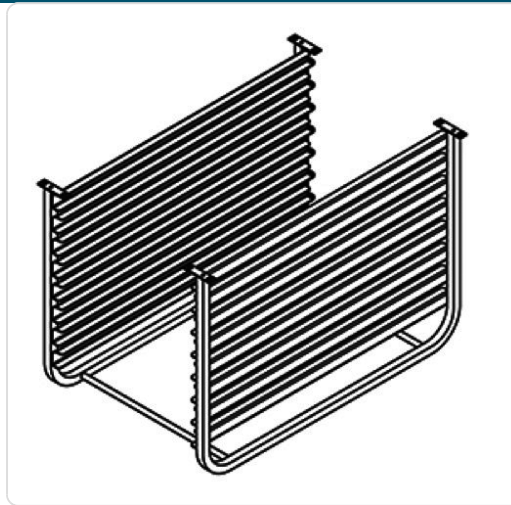


Suporte Inox para Fornos Profissionais, 810x700x615 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.416	Modelo:	UD4001.416
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	810 x 700 x 615 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD4001.416
Marca	UDI

Descricao Resumida

Suporte em aço inoxidável robusto (810x700x615 mm) para fornos profissionais ICEM, ICET, ICGM e ICGT (tipo 101). Otimiza espaço e ergonomia.

Descricao Completa

Suporte para Fornos — Principais Vantagens

Concebido para otimizar o espaço e a funcionalidade em cozinhas profissionais, este acessório em aço inoxidável robusto oferece a base ideal e segura para fornos industriais. A sua construção duradoura garante estabilidade e resistência, componentes essenciais em ambientes de alta exigência, como na restauração e na hotelaria.

A superfície lisa e higiénica do aço inoxidável facilita enormemente a limpeza e a manutenção. Esta característica é crucial para cumprir as rigorosas normas de higiene que qualquer cozinha profissional de excelência requer, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro.

A otimização do fluxo de trabalho é vital em estabelecimentos movimentados. Com dimensões precisamente pensadas para um encaixe perfeito, este suporte eleva o equipamento de confeção à altura de operação ergonómica. Isto não só melhora significativamente a produtividade da sua equipa, mas também a sua segurança, ao minimizar a necessidade de adotar posturas desconfortáveis durante a utilização.

Aplicações Profissionais

Este apoio em aço inoxidável é uma solução indispensável para diversos estabelecimentos no setor de alimentação e bebidas. É perfeitamente adequado para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas industriais e serviços de catering que operam com fornos dos modelos especificados, harmonizando-se com a necessidade de uma base sólida e resistente para um uso contínuo e intensivo.

Excelente para otimizar bancadas de trabalho e assegurar a organização do espaço, este suporte é crucial onde a eficiência espacial e a robustez do equipamento são prioritárias. A sua durabilidade face ao desgaste diário é um benefício significativo em cozinhas com elevada produção ou operações ininterruptas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LPA)	810x700x615 mm
Compatibilidade	Fornos dos modelos ICEM, ICET, ICGM e ICET, tipo 101
Material	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Este suporte é compatível com todos os fornos profissionais?

Não, este suporte foi especificamente concebido para ser compatível com os fornos dos modelos ICEM, ICET, ICGM e ICGT, do tipo 101, garantindo um encaixe perfeito e seguro. Recomendamos que verifique as especificações do seu forno para confirmar a compatibilidade.

Que tipo de manutenção requer o suporte em aço inoxidável?

Graças à sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, a manutenção é extremamente simples. Aconselha-se a limpeza regular com produtos específicos para aço inoxidável, a fim de preservar o brilho e a higiene e evitar a corrosão.

Quais são as principais vantagens de utilizar um suporte para forno profissional?

Um suporte eleva o forno a uma altura de trabalho ergonómica, o que melhora significativamente o conforto e a segurança do operador. Adicionalmente, otimiza o espaço disponível na cozinha, permitindo uma organização mais eficiente do equipamento e um fluxo de trabalho desimpedido.

Posso utilizar este suporte em ambientes com alta humidade ou salinidade?

Sim, o aço inoxidável é altamente resistente à corrosão, tornando-o ideal para ambientes exigentes como cozinhas profissionais. No entanto, a limpeza e secagem regulares são recomendadas para manter a sua integridade e prolongar a sua vida útil.

Como o suporte contribui para a segurança alimentar na cozinha?

A superfície lisa e não porosa do aço inoxidável, aliada à facilidade de limpeza, impede a acumulação de resíduos e a proliferação de bactérias. Isto é fundamental para manter um ambiente de cozinha higiénico e em conformidade com as normas de segurança alimentar mais rigorosas.