

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

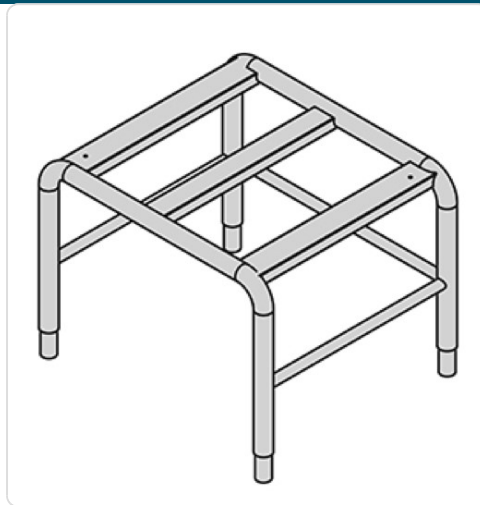


## Suporte Inox para Fornos Profissionais ICEM-ICET-ICGM-ICGT

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD4001.416	<b>Modelo:</b>	SUPORTE INOX PARA ICEM-ICET-ICGM-ICGT
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
--------------	-----

## Descricao Resumida

Suporte em aço inoxidável robusto para fornos profissionais ICEM, ICET, ICGM e ICGT (tipo 101). Dimensões: 810x700x615 mm. Essencial para otimizar espaço e ergonomia em cozinhas HORECA.

## Descricao Completa

### suporte inox forno — Suporte Inox para Fornos Profissionais — Principais Vantagens

Desenvolvido para otimizar o espaço e a funcionalidade em cozinhas profissionais, este suporte em aço inoxidável robusto oferece a base ideal para fornos dos modelos ICEM, ICET, ICGM e ICET. A sua construção garante estabilidade e durabilidade, essenciais em ambientes de alta exigência como a restauração e hotelaria.

A superfície lisa e resistente do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para a higiene rigorosa que qualquer cozinha profissional requer. Este suporte adapta-se na perfeição aos fornos tipo 101, proporcionando uma integração harmoniosa e segura no seu espaço de trabalho.

A otimização do fluxo de trabalho é crucial, e com dimensões pensadas para um encaixe perfeito, o suporte eleva o forno à altura de operação ergonómica. Isto não só melhora a produtividade mas também a segurança dos seus colaboradores, pois minimiza a necessidade de se curvarem excessivamente durante a utilização do equipamento.

### Aplicações

Este suporte em aço inoxidável é uma solução indispensável para diversos estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas industriais e serviços de catering. É ideal para cozinhas que operam com fornos dos modelos 101, harmonizando-se com a necessidade de uma base sólida e resistente para um uso contínuo e intensivo.

Perfeito para otimizar bancadas de trabalho e garantir 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 em cozinhas com elevada produção ou operações contínuas.

## Especificações Técnicas

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