

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

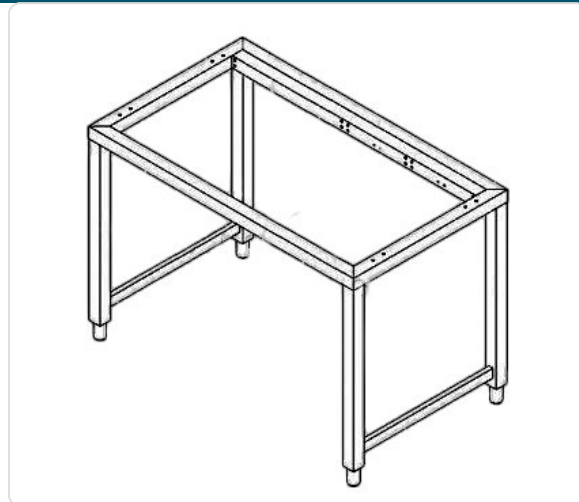


Suporte em Inox para Fornos Profissionais 10x2/1 GN e 20x1/1 GN

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.452	Modelo:	UD4001.452
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1170 x 800 x 710 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.452

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste suporte e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: O suporte em inox apresenta dimensões de 1170x800x710 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, é essencial garantir um espaço minimamente superior a estas medidas, permitindo uma boa ventilação e acessibilidade para manutenção, especialmente em cozinhas Horeca profissionais., Q: Este suporte é compatível apenas com os modelos de fornos 10x2/1 GN e 20x1/1 GN? A: Sim, este suporte foi especificamente concebido para garantir a perfeita compatibilidade e estabilidade com fornos profissionais que utilizam tabuleiros nas dimensões 10x2/1 GN e 20x1/1 GN. Aconselhamos a verificar sempre as especificações do seu forno para confirmar a compatibilidade., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do suporte em aço inoxidável para garantir a sua longevidade? A: A limpeza do suporte em aço inoxidável é simples e fundamental para a sua durabilidade. Utilize um pano macio com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou palha de aço que possam riscar a superfície. Uma manutenção regular garante a conservação do brilho e higiene do equipamento., Q: Este suporte requer algum tipo de montagem específica ou vem pré-montado? A: O suporte é fornecido de forma a facilitar a montagem. Inclui todas as instruções e acessórios necessários para uma instalação fácil e segura. No entanto, para garantir a máxima estabilidade e segurança, é recomendável que a montagem seja realizada por pessoal qualificado, seguindo as diretrizes do manual de instruções fornecido.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Suporte forno profissional, Base forno inox, Acessório forno Horeca
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15037
Alt Text Imagens	Suporte Inox Nrs102 Para Lbes102/lbgs102
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Suporte Inox Nrs102 Para Lbes102/lbgs102
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FORNOS > Bases para Fornos
Categorias Secundárias	FORNOS
Upsells (SKU Título)	EUXF043,EUXFT193

Uso Profissional - Dicas	Verifique regularmente o nivelamento dos pés do suporte para garantir que a drenagem de condensados do forno ocorra sem obstruções., Aproveite o vão livre inferior para facilitar a circulação de ar e evitar a acumulação de calor residual sob a câmara de cozedura., Utilize apenas produtos de limpeza específicos para aço inox (não abrasivos) para manter a passivação do material e prevenir o aparecimento de 'pitting' em ambientes húmidos., Certifique-se de que a fixação do forno ao suporte segue as especificações do fabricante para evitar deslocações acidentais durante a abertura da porta.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha Executivos, Diretores de Food & Beverage (F&B), Consultores de Engenharia e Projetos de Cozinhas Industriais
Descrição Curta Original	<p>Suporte em aço inox para modelos LBES/LBGS102 – 10X2/1 GN – 20X1/1 GN</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1170x800x710 mm Para LBES102/LBGS102</p>
Cross-sells (SKU Título)	UD2050.039,UD2050.037,UD2050.038
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas Centrais e Produção para Catering: Utilizado para suportar fornos de grande volume durante ciclos de produção intensiva, permitindo que as equipas operem em segurança e com postura ergonómica ao movimentar recipientes Gastronorm pesados., Unidades Hoteleiras de Grande Dimensão: Instalado em áreas de 'back-of-house' para elevar fornos combinados, facilitando o acesso técnico aos componentes inferiores e garantindo que a área abaixo do forno possa ser higienizada diariamente sem obstáculos., Cantinas Hospitalares e Escolares: Atua como base fixa em linhas de produção de elevada cadência, onde a estabilidade é fundamental para evitar vibrações que possam comprometer os sensores de precisão e a calibração dos fornos industriais.
Uso Profissional - Introdução	Este suporte em aço inoxidável é um componente estrutural crítico para a eficiência operacional em cozinhas de alto rendimento, garantindo a estabilidade necessária para fornos de grande capacidade (10x2/1 GN e 20x1/1 GN). Além de assegurar a integridade do equipamento através de uma base robusta e resistente à corrosão, este suporte eleva o forno para uma cota de trabalho ergonómica, otimizando o fluxo de carga e descarga e facilitando os protocolos de higiene rigorosos exigidos pelas normas HACCP.

Descricao Resumida

Suporte em aço inoxidável robusto para fornos industriais 10x2/1 GN e 20x1/1 GN, 1170x800x710mm. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais.

Suporte para Forno — Principais Vantagens

Concebido para resistir aos ambientes mais exigentes das cozinhas profissionais, este apoio em aço inoxidável confere robustez e estabilidade exemplares aos fornos. A sua construção duradoura assegura uma resistência superior à corrosão, tornando-o indispensável em cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração e hotelaria. Proporciona a altura de trabalho ideal, promovendo a ergonomia e otimizando o fluxo de tarefas, o que contribui para a prevenção da fadiga do pessoal.

A estrutura inteligentemente projetada deste suporte não só eleva a segurança operacional, como também simplifica os procedimentos de limpeza e manutenção. A sua compatibilidade com modelos de fornos de grande capacidade garante uma adaptação perfeita e um suporte fiável para equipamentos cruciais na restauração, hotelaria e similares.

Aplicações Profissionais

Este suporte é um elemento essencial em restaurantes, hotéis, cantinas industriais, pastelarias e padarias com produção intensiva, onde fornos combinados ou de convecção são utilizados diariamente. É particularmente adequado para aparelhos de elevada capacidade, como os modelos 10x2/1 GN e 20x1/1 GN, oferecendo uma base segura para o equipamento vital na confeção de grandes volumes de alimentos nestes negócios de hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	1170x800x710 mm
Compatibilidade	Fornos de 10x2/1 GN e 20x1/1 GN

Perguntas Frequentes

Este suporte é compatível com todos os fornos profissionais?

Foi desenhado especificamente para fornos de grande capacidade, como os modelos 10x2/1 GN e 20x1/1 GN. Para outros equipamentos, sugerimos que verifique as suas dimensões e os requisitos de compatibilidade.

Qual a vantagem de ter um suporte em aço inoxidável para o meu forno?

O aço inoxidável oferece durabilidade excepcional, alta resistência à corrosão e uma higiene simples, qualidades cruciais em ambientes de cozinha profissional onde a limpeza e a longevidade são prioridades para os equipamentos.

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

O suporte em inox apresenta dimensões de 1170x800x710 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação adequada, é essencial garantir um espaço minimamente superior a estas medidas, permitindo uma boa ventilação e acessibilidade para manutenção, especialmente em cozinhas profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção do suporte em aço inoxidável para garantir a sua longevidade?

A limpeza do suporte em aço inoxidável é simples e fundamental para a sua durabilidade. Utilize um pano macio com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou palha de aço que possam riscar a superfície, garantindo a conservação do brilho e higiene do equipamento a longo prazo.

Este suporte requer algum tipo de montagem específica ou vem pré-montado?

O suporte é fornecido de forma a facilitar a montagem. Inclui todas as instruções e acessórios necessários para uma instalação fácil e segura. Contudo, para garantir a máxima estabilidade e segurança, é recomendável que a montagem seja realizada por pessoal qualificado, seguindo as diretrizes do manual fornecido.