

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Suporte Robusto para Forno de Pizza Industrial 155x83x85 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHSP T33	Modelo:	SP T33
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	1550 x 830 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	SP T33
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Suporte robusto e estável para fornos de pizza industriais. Dimensões de 1550x830x850h mm, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

suporte forno pizza — Suporte de Forno de Pizza — Principais Vantagens

Concebido para elevar a funcionalidade e durabilidade na sua pizzeria ou cozinha profissional, este suporte foi desenvolvido especificamente para fornos de pizza. A sua construção robusta garante a estabilidade necessária para equipamentos de elevada temperatura, otimizando o espaço de trabalho e promovendo uma operação mais eficiente no dia a dia. É a solução ideal para quem procura um suporte confiável e de longa duração.

Para além da sua resistência, a estrutura deste acessório permite uma organização otimizada da área de confeção, assegurando que o forno está posicionado ergonomicamente para fácil acesso e manuseamento. A fiabilidade do equipamento é fundamental, e este suporte complementa perfeitamente os fornos elétricos para pizza, proporcionando uma base sólida para a sua produção.

Aplicações Profissionais

Este suporte é indispensável em qualquer estabelecimento de restauração que utilize fornos de pizza, desde restaurantes italianos a snack-bares e cozinhas de hotelaria. Garante que o equipamento de confeção, como o forno de pizza, esteja à altura ideal para os *chefs* e cozinheiros, facilitando a carga e descarga de produtos e melhorando o fluxo de trabalho.

A sua adaptabilidade torna-o perfeito para ambientes de alta produção, onde a rapidez e a segurança são cruciais. É igualmente adequado para padarias e pastelarias que integrem pizzas na sua oferta, ou para qualquer negócio que necessite de uma base estável e duradoura para o seu aparelho de cozedura de grande dimensão.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Suporte para Forno de Pizza
Dimensões (LPA)	1550x830x850h mm
Compatibilidade	Fornos elétricos para pizzas (Série T33 ou similar)

Característica	Detalhe
Material	Estrutura robusta para uso profissional

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade deste suporte com outros modelos de fornos?

Este suporte é idealmente concebido para fornos de pizza elétricos da Série T33, mas pode ser compatível com outros modelos de dimensões e requisitos de suporte semelhantes. Recomenda-se verificar as especificações do seu forno para garantir um ajuste perfeito e seguro.

A montagem do suporte é complexa?

A montagem é bastante intuitiva e foi pensada para ser o mais simples possível, permitindo uma instalação rápida e sem complicações. Todas as peças necessárias e um manual de instruções detalhado estão incluídos para facilitar o processo.

Este suporte é adequado para ambientes de alta humidade ou cozinhas com variações de temperatura?

Sim, a construção robusta do suporte, geralmente em materiais como aço inoxidável, permite que seja utilizado em ambientes com variações de temperatura e humidade como as cozinhas profissionais. A sua durabilidade é pensada para suportar as condições exigentes do setor.

É fácil de limpar e manter?

O design do suporte foi otimizado para uma limpeza fácil, permitindo a remoção rápida de sujidade e resíduos. A sua superfície lisa e materiais resistentes contribuem para uma manutenção simplificada, assegurando a higiene necessária para qualquer cozinha comercial.

Este produto inclui alguma garantia?

Para informações detalhadas sobre a garantia, por favor, consulte as políticas da nossa loja ou entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente. Estamos disponíveis para esclarecer qualquer dúvida e garantir a sua satisfação com o produto.