

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



Suporte para Forno de Pizza em Aço Inoxidável 975x814x960mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE226797	Modelo:	226797
Marca:	HENDI	EAN:	8711369226797

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	226797
EAN	8711369226797

Descricao Resumida

Suporte em aço inoxidável para fornos de pizza, com dimensões de 975x814x960mm. Construção robusta e pés ajustáveis para estabilidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este suporte robusto em aço inoxidável foi concebido para oferecer uma base estável e duradoura para fornos de pizza profissionais em ambientes de cozinha exigentes.

Suporte Forno Pizza — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	975 x 814 x 960 mm
Material	Aço inoxidável
Construção	Aparafusada
Pés	Ajustáveis em altura
Peso Líquido	10,553 kg
Peso Bruto	12,66 kg
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Este suporte é ideal para pizzarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa com forno de pizza, churrasqueiras, snack-bares e food trucks que utilizem fornos de pizza profissionais. A sua robustez garante a segurança e estabilidade necessárias em ambientes de produção contínua.

Suporte Forno Pizza — Principais Vantagens

- Proporciona uma base extremamente estável e segura para fornos de pizza, minimizando vibrações e riscos.
- Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza.
- Os pés ajustáveis permitem nivelar o suporte em superfícies irregulares, assegurando um posicionamento perfeito do forno.

- A construção aparafusada facilita a montagem e desmontagem, sem comprometer a solidez da estrutura.
- O design otimizado para fornos de pizza específicos assegura um encaixe perfeito e uma utilização eficiente do espaço.