

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



Base para Forno de Convecção 4 x GN2/3, 580x390x750mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE224823	Modelo:	HE224823
Marca:	HENDI	EAN:	8711369224823

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE224823

EAN

8711369224823

Descrição Resumida

Base robusta para forno de convecção, com capacidade para 4 tabuleiros GN 2/3. Dimensões 580x390x750mm. Otimiza o espaço e organização na cozinha profissional.

Descrição Completa

Esta base robusta foi concebida para suportar fornos de convecção profissionais, otimizando o espaço de trabalho e permitindo o armazenamento de tabuleiros GN 2/3.

Base para Forno Convecção — base forno convecção — Base para Forno — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	580 x 390 x 750 mm
Capacidade	4 tabuleiros GN 2/3
Peso Líquido	7,15 kg
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de pequena e média dimensão, como em snack-bares, pastelarias com confeitaria, roulotes, food trucks, ou como suporte auxiliar em restaurantes de bairro e cantinas.

Base para Forno — Principais Vantagens

- Otimização do espaço vertical na cozinha profissional.
- Armazenamento prático de tabuleiros GN 2/3, mantendo-os acessíveis durante o serviço.
- Estrutura robusta que garante estabilidade e segurança para o forno.
- Facilidade de limpeza e manutenção, essencial em ambientes de produção alimentar.
- Montagem simples e rápida.

Esta base é compatível com qualquer forno de convecção?

Esta base é projetada para fornos de convecção compactos, como o modelo 225929, e outros com dimensões de base compatíveis com 580x390mm.

De que material é feita a base?

A base é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.

A base é fornecida montada ou desmontada?

A base é fornecida desmontada, mas a sua montagem é simples e rápida, realizada por aparafusamento, com todas as instruções e ferragens incluídas.

Qual a capacidade de carga máxima desta base?

Esta base foi concebida para suportar o peso de fornos de convecção profissionais compactos, garantindo estabilidade e segurança durante a utilização.

Como se realiza a limpeza e manutenção da base?

A limpeza é simples, bastando utilizar um pano húmido com detergente neutro e água. O aço inoxidável facilita a higienização e manutenção diária.