

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

Mesa de Suporte Industrial PIRA 50 para Forno a Carvão

Informacoes do Produto

SKU:	MS1190.837.006	Modelo:	Mesa 50 Lux
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	Mesa 50 Lux

Descricao Resumida

Mesa de suporte industrial PIRA 50, ideal para fornos a carvão, convectores ou combinados. Robusta e fácil de limpar para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

mesa forno carvão — Mesa de Suporte para Forno — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa de suporte robusta é perfeita para fornos a carvão, fornos convectores ou outros equipamentos de confeitaria pesados. Proporciona uma base estável e ergonómica, essencial para a segurança e eficiência na sua operação diária. O design inteligente facilita a limpeza e manutenção, um fator crítico em ambientes de hotelaria e restauração.

Aplicações Profissionais

Este mobiliário de apoio é ideal para cozinhas de restaurantes, churrascarias, hotéis e pastelarias que utilizam fornos a carvão ou fornos combinados. A sua estrutura resistente garante que suporta o peso e o calor de equipamentos de alto desempenho, proporcionando uma superfície de trabalho confiável. Integra-se facilmente em qualquer linha de confeitaria, melhorando o layout da cozinha e a produtividade da equipa.

Características Técnicas

Modelo	PIRA 50
--------	---------

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de forno a carvão compatível com esta mesa de suporte?

Esta mesa foi concebida para suportar o forno a carvão PIRA 50, mas a sua estrutura robusta pode ser adequada para outros modelos de forno ou equipamentos similares, mediante verificação das dimensões e peso.

2. A mesa de suporte é fácil de limpar e higienizar após o uso?

Sim, o design da mesa facilita a limpeza, sendo possível higienizá-la rapidamente e em conformidade com as normas de segurança alimentar exigidas em ambientes profissionais.

3. É necessário montar a mesa de suporte ou já vem pré-montada?

A informação sobre a montagem não foi especificada, mas geralmente, mesas de suporte industriais requerem uma montagem simples no local, com as instruções e ferragens incluídas.

4. Esta base é adequada para fornos convetor ou combinado, além de fornos a carvão?

Sim, a sua construção reforçada e a estabilidade proporcionam uma base segura para diversos tipos de forno, incluindo fornos convectores e fornos combinados, desde que respeitadas as especificações de peso e dimensões.

5. A mesa de suporte contribui para a organização da cozinha?

Com certeza. Ao elevar o forno a uma altura de trabalho adequada, liberta espaço valioso na bancada e permite uma melhor organização, otimizando o ambiente de trabalho e a funcionalidade.