

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 de Suporte para Fornos GN 1/1 - 940x900x735 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1190.429.100	Modelo:	1190.429.100
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	940 x 900 x 735 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	1190.429.100

Descricao Resumida

Base robusta para fornos profissionais GN 1/1, otimizando a altura de trabalho e o espaço na cozinha. Dimensões: 940x900x735 mm.

Descrição Completa

Esta base de suporte foi especificamente concebida para elevar fornos profissionais, garantindo uma altura de trabalho ergonómica e funcional em qualquer cozinha industrial. A sua construção robusta e a capacidade de integrar vários modelos de fornos tornam-na indispensável para otimizar o espaço e a eficiência operacional. É um complemento essencial para as cozinhas de restaurantes e estabelecimentos hoteleiros que procuram maximizar a produtividade sem comprometer a segurança.

Otimização de Espaço — Principais Vantagens

Ao incorporar esta base no seu equipamento de cozinha, beneficiará de uma significativa otimização do espaço vertical. Permite que os fornos sejam posicionados numa altura ideal, facilitando a carga e descarga de tabuleiros GN 1/1, reduzindo a fadiga do pessoal e melhorando o fluxo de trabalho. A sua estrutura estável e resistente assegura a segurança dos equipamentos e dos utilizadores.

Aplicações Profissionais

Amplamente versátil, esta plataforma de apoio é perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e padarias. É compatível com diversos modelos de fornos, incluindo fornos convector e fornos combinados, tornando-a uma solução prática para melhorar a organização e acessibilidade dos equipamentos de confeitaria, adaptando-se a ambientes de alta exigência.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	940x900x735 mm
Capacidade Compatível	Fornos 6 e 10x GN 1/1 (exceto GN2/1)
Altura	735 mm (com pés fechados)
Compatibilidade	Fornos Equator, Easy e Combi Line

Perguntas Frequentes

Esta base é compatível com todos os fornos GN 1/1?

Sim, esta base é compatível com fornos de 6 e 10 tabuleiros GN 1/1, incluindo modelos específicos

como Equator, Easy e Combi Line. No entanto, é importante notar que não é adequada para fornos GN 2/1.

Quais as vantagens de ter uma base para o forno na cozinha profissional?

As principais vantagens incluem a melhoria da ergonomia e segurança para o utilizador, ao elevar o forno para uma altura de trabalho mais confortável. Além disso, ajuda a otimizar o espaço na cozinha, permitindo uma melhor organização e acesso ao equipamento.

A base é fácil de montar e instalar?

A montagem desta base é simples e intuitiva, sendo recomendada a consulta do manual de instruções para garantir uma instalação correta e segura. A sua estrutura foi concebida para uma montagem rápida em qualquer ambiente profissional.

Pode ser utilizada com outros tipos de equipamentos além de fornos?

Embora a base seja primariamente concebida para fornos, a sua robustez e design neutro permitem a utilização com outros equipamentos, desde que as dimensões e o peso sejam compatíveis. Contudo, é otimizada para o encaixe perfeito de fornos específicos.

Qual o material de construção desta base?

A base é fabricada com materiais de alta qualidade e durabilidade, assegurando uma longa vida útil e resistência às condições de uma cozinha profissional. A higiene e facilidade de limpeza foram priorizadas no seu desenvolvimento.