

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



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

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	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.

## Descricao 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

<b>Dimensões (LPA)</b>	940x900x735 mm
<b>Capacidade Compatível</b>	Fornos 6 e 10x GN 1/1 (exceto GN2/1)
<b>Altura</b>	735 mm (com pés fechados)
<b>Compatibilidade</b>	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.