

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Suporte para Forno de Pizza, Linha Estambul, 977x1027x930mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHASPLFD4	<b>Modelo:</b>	ASPLFD4
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	ASPLFD4

### Descricao Resumida

Mesa de suporte robusta e estável para fornos de pizza e equipamentos de confeitaria, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 977x1027x930mm.

## Descrição Completa

### Mesa de Apoio para Forno — Principais Vantagens

Concebida especificamente para acolher fornos de pizza de grandes dimensões, esta mesa de suporte robusta e estável é um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional. A estrutura foi pensada para proporcionar a máxima segurança e durabilidade, garantindo que o seu forno convetor ou combinado permaneça num local seguro e à altura de trabalho ideal. Fabricada com materiais de alta qualidade, esta base é resistente à corrosão e fácil de limpar, características cruciais para o ambiente exigente da restauração rápida e hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Esta plataforma é a solução perfeita para estabelecimentos que necessitam de um suporte fiável para os seus equipamentos de confeitaria, como fornos de pizza industriais, fornos combi ou outros aparelhos pesados. A sua construção sólida adapta-se a padarias, pizzarias, gelatarias e cozinhas de restaurantes, onde a funcionalidade e o espaço otimizado são prioritários para uma operação eficiente. Proporciona uma base estável, permitindo que os seus colaboradores trabalhem com maior conforto e segurança.

### Características Técnicas

Peso	50 kg
Dimensões (AxFxH)	977 x 1027 x 930 mm

### Perguntas Frequentes

#### Para que tipo de fornos esta mesa é mais indicada?

Esta mesa foi projetada para ser uma base sólida para fornos de pizza, fornos convectores e outros equipamentos de confeitaria de grande porte, garantindo estabilidade e segurança.

**A mesa é fácil de montar e instalar?** A mesa de suporte é fornecida com instruções claras para uma montagem direta e sem complicações, permitindo uma rápida integração no seu espaço de trabalho.

**Qual a durabilidade desta base em ambientes profissionais?**

Construída com materiais de alta resistência, esta base oferece uma durabilidade excepcional, sendo apta para o uso intensivo e as exigências de uma cozinha industrial.

**Esta mesa requer manutenção especial?**

Não requer manutenção especial, bastando uma limpeza regular com produtos adequados para superfícies de cozinha, mantendo a sua higiene e bom aspeto.

**É possível ajustar a altura da mesa?**

Não, as dimensões da mesa são fixas, proporcionando uma altura de trabalho padrão que se adapta à maioria dos utilizadores e configurações de cozinha.