

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Suporte Inox para Fornos GN1/1 1100x950x700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC110GN120	<b>Modelo:</b>	WTC110GN120
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	200 kg	<b>Dimensões:</b>	1100 x 950 x 700 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC110GN120

### Descricao Resumida

Mesa de suporte em aço inoxidável AISI 304, ideal para fornos gastronorm GN 1/1, com capacidade até 200kg. Otimiza a sua cozinha profissional.

## Descricao Completa

### mesa suporte forno inox — Mesa Suporte Inox para Fornos — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha profissional, esta bancada de apoio oferece uma solução robusta e higiênica para o suporte de fornos industriais. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria.

### Aplicações Profissionais

Este estrado versátil é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados a cantinas de hotel, onde a otimização de espaço e a organização são cruciais. Permite a integração perfeita de fornos industriais, facilitando o fluxo de trabalho e assegurando que os utensílios e ingredientes estejam sempre à mão. A sua construção robusta é também adequada para outras aplicações que exijam uma superfície de trabalho estável e fácil de limpar.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Capacidade de Guias	6+6 Guias GN 1/1
Dimensões (AxFxH)	1100x950x700 mm
Peso Suportado	Até 200Kg
Montagem	Fornecido desmontado

### Perguntas Frequentes

#### 1. É fácil montar esta mesa de suporte?

Sim, esta base é fornecida desmontada, mas foi concebida para uma montagem simples e rápida com instruções claras, permitindo uma instalação eficiente na sua cozinha.

## **2. Qual o tipo de aço inoxidável utilizado na fabricação?**

O suporte é fabricado em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso profissional.

## **3. Que tipo de fornos podem ser colocados nesta mesa?**

Esta base é ideal para fornos industriais com capacidade até 6+6 guias GN 1/1, suportando um peso máximo de 200 kg, o que a torna compatível com a maioria dos equipamentos padrão.

## **4. Esta mesa é adequada para ambientes de restauração?**

Absolutamente. Graças ao seu design robusto e material higiénico, é perfeita para restaurantes, hotéis e outras cozinhas profissionais que necessitam de durabilidade e conformidade com as normas sanitárias.

## **5. Como devo limpar e fazer a manutenção deste equipamento?**

A limpeza é bastante simples. Recomenda-se o uso de produtos de limpeza suaves e um pano húmido. A manutenção regular ajuda a preservar o brilho e a longevidade do aço inoxidável.