

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa Suporte Inox Fornos GN1/1 1100x850x700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTC110GN110	<b>Modelo:</b>	WTC110GN110
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	200 kg	<b>Dimensões:</b>	1100 x 850 x 700 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTC110GN110

### Descricao Resumida

Mesa de suporte robusta em aço inoxidável AISI 304 para fornos, com 6+6 guias GN 1/1. Dimensões: 1100x850x700mm. Suporta até 200kg.

## Descricao Completa

### Mesa Suporte Inox — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a funcionalidade na sua cozinha profissional, esta mesa de suporte em aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para fornos. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência, suportando equipamentos pesados até 200 kg. A estrutura desmontável facilita o transporte e a montagem, proporcionando flexibilidade para diversos ambientes de trabalho e adaptando-se às necessidades do seu espaço.

Com capacidade para 6+6 guias GN 1/1, oferece arrumação para tabuleiros e recipientes, mantendo os ingredientes e utensílios necessários sempre à mão. O design em inox satinado não só confere um aspeto profissional e higiénico, como também simplifica a limpeza e manutenção, contribuindo para a eficiência e o cumprimento das normas de higiene na restauração.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, self-services, pastelarias e hotéis de qualquer dimensão, assegurando um ambiente de trabalho organizado e eficiente. Ideal para cozinhas de alta produção que necessitam de uma base estável e de fácil acesso para fornos combinados, convencionais ou micro-ondas industriais. A versatilidade desta mesa faz dela um investimento fundamental para qualquer estabelecimento que procure otimizar o fluxo de trabalho e a funcionalidade do espaço de preparação de alimentos.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304 satinado
<b>Capacidade de Carga</b>	Até 200 Kg
<b>Guias</b>	6+6 para tabuleiros GN 1/1
<b>Apresentação</b>	Fornecida desmontada
<b>Dimensões (AxFxH)</b>	1100x850x700 mm

### Perguntas Frequentes

**P: Qual é o material de fabrico da mesa de suporte?**

R: A mesa de suporte é fabricada em aço inoxidável AISI 304 com acabamento satinado, garantindo uma elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissional.

**P: Qual a capacidade máxima de peso que esta mesa consegue suportar?**

R: Esta base robusta foi concebida para suportar um peso máximo de até 200 kg, tornando-a adequada para a maioria dos fornos industriais e outros equipamentos de cozinha.

**P: A mesa é fornecida montada ou desmontada?**

R: A mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e permite uma montagem prática no local de instalação, adaptando-se às suas necessidades logísticas.

**P: Que tipo de tabuleiros podem ser utilizados nas guias desta mesa?**

R: A mesa está equipada com guias que são compatíveis com tabuleiros e recipientes Gastronorm GN 1/1, oferecendo versatilidade para diversas preparações culinárias.

**P: Esta mesa é adequada para que tipo de fornos?**

R: Esta mesa de trabalho foi especificamente concebida para servir como suporte estável e seguro para fornos de diferentes tipos, desde combi steamers a fornos convencionais, permitindo o armazenamento de tabuleiros logo abaixo do equipamento.