

# 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



## Suporte Inox Forno Pizza STP635L/1S 1380x840x1100mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.733	<b>Modelo:</b>	2110.733
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2110.733

### Descricao Resumida

Suporte robusto em Similinox para fornos de pizza ou outros equipamentos de confeitaria. Dimensões 1380x840x1100mm.

## Descrição Completa

### Suporte Forno Pizza — Principais Vantagens

Este suporte em aço inoxidável foi concebido para oferecer uma base robusta e estável para fornos de pizza profissionais. A sua construção em Similinox garante durabilidade e fácil manutenção, essenciais em ambientes de cozinha movimentados. Garante a altura de trabalho ergonómica para a sua equipa, contribuindo para uma maior eficiência e segurança no manuseamento do seu forno de pizza.

A estrutura sólida deste suporte é ideal para acomodar equipamentos pesados, como fornos convector, fornos combinados ou fornos industriais, mantendo-os firmemente no lugar. O seu design neutro adapta-se perfeitamente a qualquer linha de confeitaria profissional, otimizando o espaço da sua cozinha e facilitando a organização dos equipamentos. Contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e higiénico, com uma superfície fácil de limpar.

### Aplicações Profissionais

Pensado para a restauração profissional, este suporte é indispensável em pizzarias, restaurantes, hotéis e pastelarias que utilizam fornos de pizza ou outros equipamentos de confeitaria. A sua altura de 1100mm é ideal para colocar fornos de bancada ou equipamentos de cozinha similar, elevando-os a um nível confortável para o operador. É particularmente útil em cozinhas com espaço limitado, onde a otimização vertical é crucial.

Aplica-se em qualquer cozinha industrial ou comercial, desde grandes refeitórios a pequenos snack-bars, onde a robustez e a higiene são prioridades. Facilita a manutenção do equipamento ao permitir um acesso fácil para limpeza e inspeção. A sua versatilidade permite o uso como base para um forno de pizza oven ou forno industrial, garantindo sempre a máxima estabilidade.

### Características Técnicas

**Material da Estrutura**	Similinox
**Dimensões (CxPxA)**	1380 x 840 x 1100 mm
**Peso Líquido**	46 kg

**\*\*Peso Bruto\*\***

50 kg

## **Perguntas Frequentes**

---

Este suporte é compatível com todos os modelos de fornos de pizza? Sim, este suporte foi concebido para ser versátil, acomodando a maioria dos fornos de pizza e outros equipamentos de confeitaria de dimensões compatíveis indicado nas características técnicas.

Qual o material e a resistência deste suporte? O suporte é fabricado em Similinox, um material resistente e durável que oferece excelente estabilidade e capacidade de carga para equipamentos de cozinha profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção do suporte? A limpeza é simples e rápida, bastando utilizar produtos de limpeza neutros e um pano húmido devido à sua superfície lisa em Similinox.

É necessário montagem especial para este suporte? O suporte é entregue pronto a usar, exigindo apenas o posicionamento do seu forno de pizza ou equipamento na bancada superior.

Posso utilizar este suporte para outros equipamentos que não sejam fornos de pizza? Sim, a sua estrutura robusta e dimensões tornam-no adequado para suportar diversos equipamentos de cozinha profissional, como fornos convector ou fornos combinados, desde que respeite as medidas.