

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Suporte Inox Forno Pizza STP635L/2 (1380x840x900mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.746	Modelo:	2110.746
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	1380 x 840 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2110.746

Descricao Resumida

Suporte em aço inoxidável para fornos de pizza, durável e higiênico. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e pastelarias. Dimensões: 1380x840x900mm.

Descricao Completa

Suporte Inox para Forno de Pizza — Principais Vantagens

Concebido para maximizar a eficiência e a higiene, este módulo neutro para forno de pizza oferece uma base robusta e estável para o seu equipamento de confeitaria. A sua estrutura, fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de cozinha profissionais. Além disso, as dimensões generosas proporcionam uma área de trabalho adicional, otimizando o seu espaço e a sua produtividade.

Aplicações Profissionais

Este suporte é a solução ideal para pastelarias, pizzarias, cozinhas de restaurantes e qualquer estabelecimento de restauração que utilize fornos de pizza ou outras máquinas de confeitaria de grandes dimensões. A sua construção robusta e a facilidade de limpeza tornam-no perfeito para ambientes de uso intensivo, onde a funcionalidade e a segurança alimentar são prioritárias. Potencie a organização da sua cozinha com este mobiliário versátil e de confiança.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1380x840x900 mm
Peso Líquido	43 kg
Peso Bruto	47 kg
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Este suporte é compatível com todos os tipos de fornos de pizza?

Este suporte é projetado para fornos de pizza Standard. É crucial verificar as dimensões e o peso do seu equipamento para garantir a compatibilidade e a segurança de utilização.

Qual a vantagem do aço inoxidável nesta estrutura?

O aço inoxidável assegura elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilita a higienização, propriedades essenciais para o cumprimento das normas sanitárias mais exigentes em cozinhas profissionais. Garante também uma longa vida útil ao produto.

É fácil montar o suporte após a entrega?

Sim, este módulo foi concebido para uma montagem simples e rápida. Inclui todas as instruções e ferramentas necessárias para que possa ser instalado com o mínimo de esforço.

Posso usar este suporte para outros equipamentos além de fornos de pizza?

Certamente. A sua estrutura robusta e superfície ampla permitem acomodar diversos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados, fornos convector ou outros aparelhos de confeitaria.

Como garantir a estabilidade do suporte em pisos irregulares?

Para garantir a máxima estabilidade, o equipamento vem com pés reguláveis que permitem ajustar a altura individualmente. Este recurso é vital para compensar desníveis no chão e assegurar uma superfície de trabalho nivelada e segura.