

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Suporte de Inox para Forno de Pizza STP635/1S 1020x1200x1100mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.732	Modelo:	2110.732
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1020 x 1200 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2110.732

Descricao Resumida

Suporte em Similinox de 1020x1200x1100mm, ideal para fornos de pizza industriais. Garante estabilidade, durabilidade e fácil limpeza em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Suporte Inox Forno — Principais Vantagens

Este robusto apoio em aço inoxidável foi concebido especificamente para fornos de pizza, oferecendo uma base estável e duradoura para o seu equipamento de confeção. A sua construção em Similinox garante uma resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente de cozinha industrial. A estrutura sólida assegura que o seu forno se mantém seguro e nivelado, otimizando o desempenho e prolongando a vida útil do aparelho.

Com um design funcional e resistente, este tipo de suporte é ideal para qualquer estabelecimento que utilize fornos de elevado porte, como os de pizza, convetor ou combinado, pois permite uma integração harmoniosa na linha de trabalho. A sua superfície lisa e higiénica é fácil de desinfetar, promovendo os mais altos padrões de segurança alimentar. Invista numa solução de arrumação fiável e de alto desempenho para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Um apoio robusto como este é indispensável em pizzarias, restaurantes, padarias e qualquer cozinha profissional que utilize fornos especializados. Garante a altura ergonómica ideal para o manuseamento de fornos de pizza, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a fadiga do pessoal. Além disso, a sua capacidade de suportar equipamentos pesados torna-o versátil para diversas aplicações, desde o suporte de fornos de pizza até outros tipos de oven profissional.

A adaptabilidade deste móvel de prateleiras inox permite a sua utilização em espaços de preparação ou áreas de serviço, oferecendo uma solução prática para manter o equipamento organizado. Proporciona um espaço de trabalho adicional por baixo do forno, que pode ser utilizado para guardar tabuleiros, utensílios ou ingredientes, contribuindo para uma cozinha mais eficiente e organizada. A sua durabilidade face ao uso intensivo em confeção profissional é um trunfo inegável.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	1020x1200x1100
Peso Líquido (kg)	54

Peso Bruto (kg)	58
Material	Similinox

Perguntas Frequentes

Este suporte é compatível com todos os modelos de forno de pizza?

O suporte é projetado para fornos de pizza de tamanho padrão. Para garantir a compatibilidade, recomendamos verificar as dimensões do seu forno com as especificações técnicas do suporte antes de finalizar a compra.

A montagem do suporte é complicada?

Este suporte é concebido para uma montagem simples e intuitiva. Embora as ferramentas não estejam incluídas, o processo de montagem é geralmente direto, permitindo uma rápida instalação na sua cozinha profissional.

Qual a capacidade máxima de peso que este apoio pode suportar?

Dada a sua construção robusta em Similinox, este apoio é extremamente resistente e feito para suportar o peso de fornos industriais de pizza sem problemas, garantindo segurança e estabilidade. O seu propósito principal é suportar equipamentos pesados, como um forno convetor ou um forno combinado.

Como devo limpar e fazer a manutenção deste móvel?

A limpeza é bastante simples devido ao material de aço inoxidável. Basta utilizar um pano húmido com detergente suave e secar bem para evitar manchas ou acumulação de resíduos, mantendo o aspeto higiénico e profissional.

É possível ajustar a altura deste suporte?

A altura padronizada de 1100mm é otimizada. No entanto, se precisar de um ajuste específico, poderá considerar a aquisição de um modelo com pés reguláveis, para maior versatilidade, embora este modelo específico não os inclua.