

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

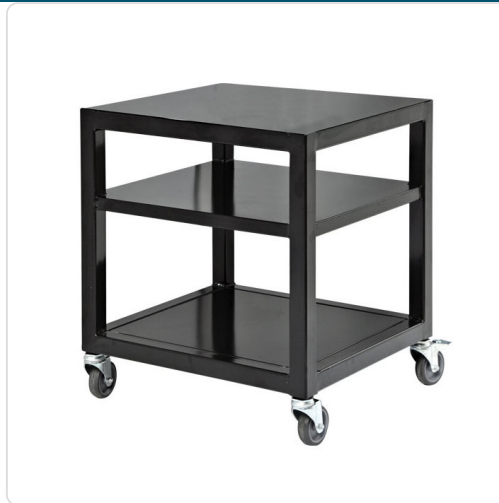


Suporte de Forno Industrial em Inox Preto 92x84,5x81,5cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.074S	Modelo:	5200.074S
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	5200.074S

Descricao Resumida

Suporte robusto em inox preto para fornos industriais, ideal para otimizar o espaço e a ergonomia na sua cozinha profissional. Durabilidade garantida.

Descricao Completa

Suporte Inox para Forno — Principais Vantagens

Este suporte para forno industrial foi concebido para oferecer uma base robusta e estável, essencial em qualquer cozinha profissional. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de trabalho intensivos e com elevados padrões de higiene. Além disso, o seu design otimizado facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para operações mais eficientes.

A estrutura sólida deste equipamento permite que se integre perfeitamente com diversos tipos de fornos combi ou fornos convectores, elevando-os à altura de trabalho ideal. Assim, proporciona uma ergonomia superior para a sua equipa, reduzindo o esforço físico e aumentando a segurança no manuseamento dos fornos. Perfeito para o seu restaurante, hotel ou serviço de catering que busca funcionalidade e longevidade.

Aplicações Profissionais

Uma base em aço para fornos é um elemento indispensável em cozinhas com elevada produção, como acontece em restaurantes gourmet, hotéis de grande escala, cantinas industriais e pastelarias. Este tipo de estrutura garante que os equipamentos de cocção funcionem de forma segura e eficiente, elevando os assadores ou os equipamentos de cocção ao nível adequado para uma utilização confortável no dia a dia. É a solução ideal para quem procura otimizar o espaço e a funcionalidade da sua área de confeção.

A sua resistência e versatilidade tornam-no apropriado para suportar fornos de diferentes dimensões e pesos, adaptando-se às necessidades específicas de cada estabelecimento. Seja para um forno combinado, um forno de convecção ou um forno a carvão, a estabilidade é garantida, assegurando um ambiente de trabalho mais produtivo e organizado. A sua instalação é simples e segura, complementando a durabilidade da sua cozinha em aço inox.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	920 x 845 x 815 mm
Peso Líquido	56 kg

Material	Aço Inoxidável
Cor	Preto

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de peso que este suporte aguenta?

O suporte foi projetado para sustentar fornos industriais de grande porte. Embora a capacidade exata possa variar, a sua construção robusta em aço inoxidável confere-lhe uma elevada resistência, garantindo a segurança de equipamentos pesados.

Este suporte é compatível com todos os tipos de fornos?

É compatível com a maioria dos fornos industriais, incluindo fornos combinados, fornos de convecção e fornos a carvão, desde que as dimensões da base do forno se adequem às do suporte. Recomenda-se verificar as medidas para uma compatibilidade perfeita.

A limpeza e manutenção do suporte são complicadas?

Não, a superfície em aço inoxidável simplifica a limpeza, tornando-a rápida e higiénica. Basta utilizar produtos de limpeza adequados para inox e um pano macio para manter o brilho e a higiene, essenciais em cozinhas comerciais.

Este suporte é autoportante ou precisa de fixação à parede?

O design deste suporte é autoportante, o que significa que não requer fixação à parede. A sua estrutura robusta e peso garantem estabilidade, permitindo posicioná-lo com flexibilidade na sua cozinha profissional.

É possível ajustar a altura do suporte?

A altura padrão do suporte é fixa, otimizada para uma ergonomia eficiente no manuseamento dos fornos. Embora não possua um ajuste de altura integrado, a sua conceção é pensada para se alinhar com as necessidades dos equipamentos de cozinha profissional.