

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Suporte Forno de Pizza Inox STP435/2 1020x840x900mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2110.742	<b>Modelo:</b>	2110.742
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2110.742

### Descricao Resumida

Suporte em similinox robusto e higiênico, ideal para fornos de pizza profissionais. Proporciona estabilidade e ergonomia na cozinha.

## Descricao Completa

### Suporte Inox – Principais Vantagens

Concebido para maximizar a eficiência e a higiene em cozinhas profissionais, este resistente suporte de forno de pizza é uma solução robusta para o seu equipamento de confeitaria. A sua construção em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de elevado ritmo de trabalho. Proporciona uma base estável e ergonómica para o seu forno, garantindo segurança e uma postura de trabalho confortável para a sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Este robusto apoio é ideal para pizzarias, restaurantes, snack-bars e qualquer cozinha industrial que utilize fornos de pizza. A sua altura de 900mm é perfeitamente adequada para posicionar o forno a uma altura de trabalho confortável, otimizando o fluxo de serviço e a produtividade. A sua estrutura em similinox adapta-se harmoniosamente a diversos tipos de decoração de restaurantes, garantindo funcionalidade e estética apurada.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1020x840x900
Peso Líquido (kg)	35
Peso Bruto (kg)	39
Material	Similinox

### Perguntas Frequentes

#### Qual o material de fabrico deste suporte de forno?

Este suporte é fabricado em similinox, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissional.

**É fácil de montar este suporte?**

Sim, o design deste suporte permite uma montagem simples e intuitiva, garantindo que o seu forno esteja operacional em pouco tempo, sem complicações adicionais.

**O suporte é estável para um forno de pizza industrial?**

Com dimensões de 1020x840x900mm e um peso líquido de 35kg, este suporte oferece a estabilidade necessária para fornos de pizza industriais, suportando o seu peso de forma segura.

**Este suporte é adequado para outros tipos de fornos?**

Embora concebido para fornos de pizza, o suporte pode ser compatível com outros fornos industriais, desde que as dimensões e o peso se enquadrem nas especificações de segurança e estabilidade do mesmo.

**Como devo limpar e manter o suporte em similinox?**

Recomenda-se a limpeza regular com produtos neutros e um pano macio para preservar o acabamento do similinox. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície.