

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Base para Forno Combinado Combi-Duo 6-1/1 com Rodas 883x763x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.31.201	Modelo:	Instalação Combi-Duo – Base inferior I Combi-Duo 6-1/1 c/ rodinhas, L883×P763×A200mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Instalação Combi-Duo – Base inferior I Combi-Duo 6-1/1 c/ rodinhas, L883×P763×A200mm
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Base inferior com rodas para forno combinado Combi-Duo 6-1/1, com dimensões de 883x763x200mm. Garante mobilidade e suporte robusto em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta base inferior com rodas foi concebida para suportar o forno combinado Combi-Duo 6-1/1, facilitando a sua mobilidade e posicionamento em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L×P×A)	883 × 763 × 200 mm
Tipo de Instalação	Base inferior
Compatibilidade	Forno Combinado Combi-Duo 6-1/1
Mobilidade	Com rodas
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com cozinhas dinâmicas, hotéis que necessitam de flexibilidade na disposição dos equipamentos, cantinas com produção em grande volume e empresas de catering que movem os equipamentos frequentemente. Esta base é essencial em qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência e a higiene, desde pastelarias com confeitaria a churrasqueiras e marisqueiras.

Base para Forno Combinado — Principais Vantagens

- Facilita a limpeza e manutenção da área de trabalho sob e à volta do forno.
- Permite a reconfiguração rápida do espaço da cozinha conforme as necessidades operacionais.
- Assegura a altura ergonómica para operação do forno, melhorando as condições de trabalho.
- Construção robusta para suporte seguro e estável do equipamento pesado.
- Otimiza o fluxo de trabalho ao permitir o acesso fácil para manutenção ou deslocamento.

Com que modelo de forno é esta base compatível?

Esta base foi especificamente concebida para o forno combinado Combi-Duo 6-1/1, garantindo um encaixe perfeito e seguro.

Quais as vantagens de uma base com rodas?

As rodas permitem mover o forno facilmente para limpeza, manutenção ou para reconfigurar o espaço da cozinha, otimizando a flexibilidade operacional e a higiene.

Esta base é fornecida montada ou desmontada?

A base é fornecida montada, pronta a ser utilizada e a receber o seu forno combinado, sem necessidade de montagem adicional.

Qual a profundidade desta base?

A base tem uma profundidade de 763 mm, adequada para a linha de fornos combinados de maior capacidade.

Esta base é adequada para cozinhas de pequena dimensão?

Sim, a mobilidade proporcionada pelas rodas é particularmente útil em cozinhas com espaço limitado, permitindo otimizar a área e facilitar a limpeza e manutenção.