

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: 23/07/2026

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

Base com Rodas para Fornos 6-2/1 e 10-2/1, 1105x969x699mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.31.106	Modelo:	Base/nivelamento 6-2/1,10-2/1 – Base inferior III com rodinhas, L1105×P969×A699mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Base/nivelamento 6-2/1,10-2/1 – Base inferior III com rodinhas, L1105×P969×A699mm
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Base inferior com rodas para fornos profissionais tipos 6-2/1 e 10-2/1. Proporciona estabilidade e mobilidade, com dimensões de 1105x969x699mm.

Descricao Completa

Esta base inferior com rodas foi concebida para proporcionar suporte estável e mobilidade a fornos profissionais dos tipos 6-2/1 e 10-2/1, otimizando a organização da cozinha e facilitando a limpeza do espaço.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Base inferior com rodas
Compatibilidade	Fornos profissionais tipos 6-2/1 e 10-2/1
Dimensões (LPA)	1105 mm x 969 mm x 699 mm
Mobilidade	Sim, com rodinhas

Aplicações Profissionais

Esta base é indispensável em cozinhas profissionais de grande volume, como as de hotéis, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. A sua robustez e mobilidade são cruciais para a eficiência operacional em ambientes onde a flexibilidade e a higiene são prioritárias.

Base com Rodas para Fornos — Principais Vantagens

- **Estabilidade Reforçada:** Garante um suporte seguro e nivelado para fornos pesados, prevenindo oscilações durante a operação.
- **Mobilidade Otimizada:** As rodinhas permitem mover o forno facilmente para limpeza ou reorganização do espaço.
- **Higiene Aprimorada:** Facilita o acesso para limpeza sob o equipamento, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico.
- **Ergonomia:** Eleva o forno a uma altura de trabalho mais confortável para os operadores.
- **Durabilidade:** Construção robusta projetada para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Que tipos de fornos são compatíveis com esta base?

Esta base foi especificamente desenhada para ser compatível com fornos profissionais dos tipos 6-2/1 e 10-2/1, garantindo um encaixe perfeito e seguro.

Qual o material de construção desta base?

A base é construída com materiais robustos e duráveis, adequados para o ambiente exigente de uma cozinha profissional, garantindo a estabilidade e longevidade do equipamento.

A base é fornecida montada ou desmontada?

A informação sobre a montagem específica não foi fornecida. Contudo, bases para equipamentos profissionais são geralmente projetadas para uma instalação eficiente, seja por aparafusamento ou já montadas para maior conveniência.

Quais as vantagens de ter rodinhas numa base para forno?

As rodinhas conferem mobilidade ao forno, permitindo que seja facilmente deslocado para limpeza do espaço, manutenção ou para reconfigurar a disposição da cozinha, sem esforço excessivo.

Esta base ajuda a manter a higiene na cozinha?

Sim, a mobilidade proporcionada pelas rodinhas permite afastar o forno e limpar facilmente a área por baixo e atrás do equipamento, contribuindo significativamente para os padrões de higiene da cozinha profissional.