

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Suporte de Parede para iVario Pro XL

### Informacoes do Produto

|        |             |         |                                    |
|--------|-------------|---------|------------------------------------|
| SKU:   | RT60.75.934 | Modelo: | Suporte de parede iVario (tipo XL) |
| Marca: | RATIONAL    | EAN:    | N/D                                |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| Marca  | RATIONAL                           |
| Modelo | Suporte de parede iVario (tipo XL) |

### Descricao Resumida

Suporte robusto para fixação à parede do equipamento de confeção iVario Pro, modelo XL, libertando espaço valioso na cozinha profissional.

### Descricao Completa

O suporte de parede tipo XL da linha iVario é um acessório essencial para a montagem segura e ergonômica do seu equipamento de confeitaria profissional. Garante uma instalação estável, otimizando o espaço na sua cozinha industrial ou restaurante.

### Suporte de parede iVario XL — Características Técnicas

|                 |                                                            |
|-----------------|------------------------------------------------------------|
| Tipo            | XL                                                         |
| Compatibilidade | iVario Pro                                                 |
| Material        | Aço Inoxidável (provável, específico para montagem segura) |
| Normas          | Conformidade CE                                            |

### Aplicações Profissionais

O suporte de parede tipo XL é ideal para equipar cozinhas profissionais em restaurantes de média dimensão, hotéis com serviço de buffet ou unidades de catering que utilizam o sistema iVario Pro. Permite uma instalação segura e acessível, fundamental para a eficiência em serviços de alta exigência como o rush do almoço ou a preparação contínua de ementas complexas.

### Segurança e Estabilidade — Principais Vantagens

Este acessório garante a fixação robusta do seu equipamento iVario Pro à parede, assegurando estabilidade mesmo em ambientes de produção intensiva. A estrutura concebida para o tipo XL oferece um suporte otimizado, contribuindo para a longevidade do equipamento e para um ambiente de trabalho mais seguro, em conformidade com as normas de segurança alimentar e higiene, como o HACCP.

### Perguntas Frequentes

|                                                                                                                           |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Que tipo de equipamento suporta este suporte de parede?                                                                   |   |
| Este suporte de parede é especificamente concebido para o sistema de confeitaria iVario Pro, na sua configuração tipo XL. | ? |
| Qual a principal vantagem de utilizar um suporte de parede?                                                               | ? |

A principal vantagem é a otimização do espaço na cozinha, permitindo uma instalação mais segura e ergonómica do equipamento, liberando bancadas de trabalho e facilitando a limpeza.

**Este suporte de parede é compatível com outros modelos de equipamento Rational?**

Não, este suporte de parede é exclusivo para o modelo iVario Pro na versão tipo XL. Consulte o nosso catálogo para suportes compatíveis com outros equipamentos.

**O suporte de parede tipo XL requer instalação profissional?**

Recomendamos sempre a instalação por um técnico qualificado para garantir a segurança e a conformidade com as normas, especialmente em cozinhas profissionais sujeitas a regulamentações rigorosas.

**Que materiais são tipicamente usados nestes suportes para garantir durabilidade?**

Estes suportes são geralmente fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, como o AISI 304, para resistir à corrosão, garantir robustez e cumprir os requisitos de higiene em cozinhas profissionais.