



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 rapido
ao produto

Base para Forno Combinado 6-1/1 e 10-1/1 com Rodízios L904xP769xA945mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.31.215	Modelo:	Base/nivelamento 6-1/1,10-1/1 – Base inferior III UltraVent c/ rodinhas, L904×P769×A945mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Base/nivelamento 6-1/1,10-1/1 – Base inferior III UltraVent c/ rodinhas, L904×P769×A945mm

Descricao Resumida

Base robusta com rodízios para fornos combinados 6-1/1 e 10-1/1, oferece suporte estável e mobilidade na cozinha profissional. Dimensões L904xP769xA945mm.

Descricao Completa

Garanta a máxima estabilidade e segurança na instalação dos seus equipamentos de confeitaria com a base inferior III UltraVent. Concebida para fornos dos tipos 6-1/1 e 10-1/1, esta estrutura robusta com rodízios facilita a movimentação e o posicionamento ideal na sua cozinha profissional, assegurando um serviço contínuo e eficiente.

Base para Forno Profissional — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	904mm x 769mm x 945mm
Tipo de Equipamento Compatível	Base inferior para instalação de fornos tipo 6-1/1 e 10-1/1
Mobilidade	Equipada com rodízios para fácil movimentação
Certificação	Certificação CE

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais que requerem uma montagem estável e segura de fornos combinados ou de convecção. Perfeita para restaurantes com elevado volume de serviço, hotéis que necessitam de flexibilidade na disposição do equipamento, ou cantinas que operam sob rigorosas normas de segurança alimentar. A sua estrutura robusta garante a longevidade e o desempenho em ambientes de produção intensiva.

Porquê Escolher Esta Base

A base inferior III UltraVent diferencia-se pela sua construção sólida e design inteligente, otimizado para garantir a máxima estabilidade dos fornos de grande formato. Equipar o seu estabelecimento com esta base assegura não só a conformidade com as normas de segurança, mas também uma maior facilidade de limpeza e manutenção em torno do equipamento principal. Os rodízios integrados permitem reconfigurações rápidas do espaço de trabalho, essenciais em cozinhas dinâmicas.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão máxima de forno compatível com esta base?

Esta base é compatível com fornos dos tipos 6-1/1 e 10-1/1, garantindo uma adaptação perfeita para estes formatos.

A base é fornecida montada?

A descrição do produto indica que é uma base inferior com rodinhas, implicando que chega pronta a usar ou com montagem mínima, focada na instalação do equipamento de topo.

É possível mover o forno depois de instalado na base?

Sim, a base está equipada com rodízios que facilitam a movimentação do conjunto forno-base, permitindo ajustes na disposição da cozinha profissional.

Que tipo de equipamento profissional se beneficia desta base?

Esta base é ideal para cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, que utilizem fornos dos tipos 6-1/1 e 10-1/1, assegurando uma instalação estável e segura.

Esta base cumpre normas de segurança específicas?

Sim, a base possui certificação CE, indicando conformidade com os requisitos de segurança e qualidade europeus para este tipo de equipamento acessório.