

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



Base para Forno Combinado 6-1/1 e 10-1/1 – 885x715x699mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.31.112	Modelo:	Base/nivelamento 6-1/1,10-1/1 – Base inferior III com fixação MarineLine, L885×P715×A699mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Base/nivelamento 6-1/1,10-1/1 – Base inferior III com fixação MarineLine, L885×P715×A699mm
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Base robusta para fornos combinados 6-1/1 e 10-1/1, com dimensões de L885xP715xA699mm. Garante estabilidade e segurança na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Assegure uma instalação estável e segura do seu equipamento com esta base de nivelamento de série III, concebida para fornos dos tipos 6-1/1 e 10-1/1. A fixação MarineLine garante robustez mesmo em ambientes de produção intensiva.

Base nivelamento forno — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	885 x 715 x 699 mm
Tipo de Fixação	MarineLine
Compatibilidade de Equipamento	Tipos 6-1/1 e 10-1/1

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com elevado volume de serviço, cantinas escolares e empresariais que exigem estabilidade total para os fornos combinados. O Gestor de F&B de um hotel que prioriza a segurança e a durabilidade encontra nesta base a solução para garantir a operação contínua dos seus equipamentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A base de nivelamento oferece uma estabilidade superior, crucial para a segurança operacional e a longevidade dos fornos em ambientes de cozinha profissional. A fixação MarineLine confere uma resistência extra a condições mais exigentes, assegurando que o equipamento permanece perfeitamente nivelado mesmo com o uso intensivo, cumprindo normas de segurança.

Perguntas Frequentes

Esta base é compatível com fornos de outros tamanhos?

Esta base foi especificamente concebida para os fornos dos tipos 6-1/1 e 10-1/1.

?

Qual a vantagem da fixação MarineLine?

A fixação MarineLine confere uma estabilidade e robustez acrescidas, ideal para ambientes de cozinha profissional com uso intensivo.

As dimensões desta base são adequadas para espaços reduzidos?

Com 885mm de largura e 715mm de profundidade, esta base é indicada para cozinhas profissionais que necessitam de acomodar equipamentos de maior dimensão, garantindo ao mesmo tempo estabilidade.

Preciso de ferramentas especiais para instalar esta base?

A instalação requer conhecimento técnico para garantir a fixação adequada e o nivelamento perfeito do equipamento, assegurando a estabilidade e conformidade com as normas de segurança. Recomenda-se a consulta de um técnico qualificado.

Este acessório contribui para a segurança alimentar?

Sim, ao garantir que o equipamento se mantém estável e perfeitamente nivelado, esta base previne acidentes e contribui para um ambiente de trabalho mais seguro, o que é fundamental para a manutenção das normas de segurança alimentar.