

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Base Inferior para iVario Pro 2-XS - 1100x717x464mm

### Informações do Produto

|        |             |         |                                       |
|--------|-------------|---------|---------------------------------------|
| SKU:   | RT60.31.540 | Modelo: | Base inferior 2-XS instalação na base |
| Marca: | RATIONAL    | EAN:    | N/D                                   |

### Imagens do Produto



### Especificações

|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| Marca        | RATIONAL                              |
| Modelo       | Base inferior 2-XS instalação na base |
| Largura (mm) | 1000–1500 mm                          |

### Descrição Resumida

Base inferior robusta para instalação estável do iVario Pro 2-XS, com dimensões de 1100x717x464mm. Essencial para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Uma base de apoio estável concebida para a instalação segura do iVario Pro. Com dimensões de L1100×P717×A464mm, garante uma fundação robusta para otimizar a operacionalidade em cozinhas profissionais.

### Base Inferior iVario Pro — Características Técnicas

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Dimensões (LxPxA)  | 1100x717x464mm |
| Tipo de Instalação | Na base        |
| Compatibilidade    | iVario Pro     |

### Aplicações Profissionais

Ideal para o gestor de operações em restaurantes com elevado volume de serviço ou para o chef de hotelaria que necessita de uma configuração de cozinha estável e segura. Esta base assegura a correta instalação do seu iVario Pro, essencial para manter a eficiência durante os horários de pico e garantir a conformidade com as normas de segurança alimentar.

### Base Inferior iVario Pro — Principais Vantagens

A estrutura reforçada garante máxima estabilidade ao seu equipamento iVario Pro, prevenindo oscilações durante o uso intensivo e contribuindo para a segurança na cozinha profissional. A instalação direta na base simplifica o processo de montagem e assegura uma integração perfeita no layout da sua cozinha industrial.

### Perguntas Frequentes

#### Esta base é compatível com outros equipamentos?

Esta base inferior foi especificamente concebida para a instalação segura e estável dos modelos iVario Pro.

#### Quais as dimensões exatas desta base?

As dimensões desta base inferior são 1100mm de largura, 717mm de profundidade e 464mm de altura.

#### **Qual o tipo de instalação recomendado?**

A instalação é feita diretamente na base, proporcionando uma fundação sólida e estável para o seu equipamento iVario Pro.

#### **Este acessório necessita de montagem especializada?**

A instalação na base é um processo direto que garante a estabilidade. Recomenda-se seguir as instruções do fabricante para uma montagem correta e segura.

#### **Onde posso usar esta base inferior?**

Esta base é ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e unidades de catering que utilizam o equipamento iVario Pro e necessitam de uma instalação segura e robusta.