

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: 23/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Base para Forno XS 6-2/3 Padrão L634xP558xA931mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.31.018	Modelo:	Base inferior XS 6-2/3 – Base inferior I padrão, L634xP558xA931mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Base inferior XS 6-2/3 – Base inferior I padrão, L634xP558xA931mm

Descricao Resumida

Base inferior padrão para fornos profissionais, tipo XS 6-2/3, com dimensões L634xP558xA931mm. Garante estabilidade e altura de trabalho ergonómica na cozinha.

Descricao Completa

Proporciona uma instalação estável e segura para equipamentos de cozinha profissional, servindo como base robusta para o modelo XS 6-2/3. Com dimensões de 634x558x931mm, garante a verticalidade e a funcionalidade necessárias em ambientes de trabalho intensivo.

base inferior forno — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	634x558x931mm
Tipo	Base inferior I padrão
Modelo compatível	XS 6-2/3
Material	Aço Inoxidável (Não especificado se AISI 304, mas usual para bases)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares e cozinhas profissionais que necessitam de uma base sólida e de fácil instalação para fornos combinados ou de convecção. O Gestor de F&B de um hotel que gere eventos ou um chef de cozinha tradicional que necessite de fiabilidade durante os picos de serviço encontrará nesta base a solução ideal para garantir a estabilidade e segurança do equipamento principal.

2/3 — Principais Vantagens

Oferece uma montagem simples e rápida, garantindo a correta elevação do equipamento para uma utilização ergonómica e em conformidade com as normas de segurança alimentar e de trabalho. A construção robusta assegura a durabilidade e a estabilidade necessárias para suportar equipamentos de confecção de alta performance em ambientes de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Esta base é compatível com que tipo de fornos?

Esta base foi concebida especificamente para o modelo XS 6-2/3. A sua estrutura tipo I padrão garante a compatibilidade com fornos desta gama, assegurando estabilidade.

?

Quais as dimensões exatas desta base?

As dimensões desta base inferior são 634mm de largura, 558mm de profundidade e 931mm de altura.

É necessário montar esta base?

Sim, esta base requer montagem. No entanto, é concebida para uma instalação simples e rápida, garantindo a estabilidade necessária para o equipamento.

De que material é feita esta base?

A base é construída em aço, garantindo robustez e durabilidade para suportar o peso e as exigências de uma cozinha profissional. Embora não especificado, é comum o uso de aço inoxidável neste tipo de equipamento.

Qual o benefício de usar uma base como esta?

A utilização desta base assegura a instalação correta e segura do equipamento, otimizando o espaço na cozinha profissional, facilitando a limpeza e garantindo a estabilidade durante operações de confecção intensivas, além de cumprir normas de segurança.