

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 Profissional 6-2/1 e 10-2/1 – L1107xP915xA699mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.31.115	Modelo:	Base/nivelamento 6-2/1,10-2/1 – Base inferior IV com fixação MarineLine, L1107×P915×A699mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Base/nivelamento 6-2/1,10-2/1 – Base inferior IV com fixação MarineLine, L1107×P915×A699mm

Descricao Resumida

Base inferior para fornos profissionais tipos 6-2/1 e 10-2/1, com dimensões L1107xP915xA699mm. Garante instalação estável e nivelamento preciso do equipamento.

Descricao Completa

Garanta a instalação segura e estável dos seus fornos RATIONAL tipos 6-2/1 e 10-2/1 com esta base inferior niveladora robusta, concebida para suportar o rigor da produção intensiva em cozinhas profissionais.

base niveladora RATIONAL — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Fixação	MarineLine
Compatibilidade	Forno RATIONAL tipos 6-2/1 e 10-2/1
Dimensões (L x P x A)	1107 × 915 × 699 mm
Referência	RT60.31.115
Material	Aço Inoxidável (AISI 304)
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para equipar cozinhas de restaurantes com menus variados, hotéis que exigem fiabilidade contínua ou unidades de catering que lidam com grandes volumes. Garante a estabilidade necessária para fornos combinados de média a alta capacidade, suportando um serviço sem interrupções.

Porquê Escolher Este Equipamento

A fixação MarineLine assegura uma resistência superior em ambientes com maior humidade ou exposição a salinidade, comum em cozinhas de restauração costeira ou unidades de processamento

alimentar. A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Esta base é compatível com outros modelos de forno RATIONAL?

Esta base inferior foi especificamente concebida para os fornos RATIONAL dos tipos 6-2/1 e 10-2/1. A compatibilidade com outros modelos deve ser verificada previamente.

Qual a vantagem da fixação MarineLine?

A fixação MarineLine oferece maior resistência à corrosão e à humidade, sendo ideal para ambientes onde a durabilidade é crucial, como em cozinhas próximas do mar ou expostas a agentes agressivos.

É necessário algum tipo de montagem especial para esta base?

A base é concebida para uma instalação estável e segura. Recomenda-se que a montagem seja efetuada por um técnico qualificado para garantir a correta fixação e nivelamento, em conformidade com as normas de segurança.

Qual a dimensão exata desta base inferior?

As dimensões exteriores desta base inferior são 1107 mm de largura por 915 mm de profundidade e 699 mm de altura (L x P x A).

Este acessório ajuda na conformidade com normas de segurança alimentar?

Sim, ao garantir uma instalação estável e nivelada, esta base contribui para a segurança operacional e facilita a limpeza em conformidade com as normas HACCP e de higiene alimentar.