

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



Hotelequip.pt

Base Inferior para Forno Combi-Duo 6-2/1 com Rodas

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.31.204	Modelo:	Instalação Combi-Duo – Base inferior I Combi-Duo 6-2/1 c/ rodinhas, L1105×P969×A200mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Instalação Combi-Duo – Base inferior I Combi-Duo 6-2/1 c/ rodinhas, L1105×P969×A200mm

Descricao Resumida

Base inferior para forno Combi-Duo 6-2/1 com rodinhas (1105x969x200mm). Otimiza a instalação e mobilidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Eleve a funcionalidade do seu forno combinado Combi-Duo com esta base inferior robusta, concebida para otimizar a instalação e mobilidade. Com dimensões de 1105x969x200mm e equipada com rodinhas, esta base garante estabilidade e facilita a movimentação em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, assegurando um fluxo de trabalho eficiente durante os períodos de maior movimento.

base inferior forno — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	1105x969x200mm
Rodas	Sim
Compatibilidade	Fornos Combi-Duo 6-2/1

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com alto volume de serviço, cantinas escolares e empresariais, e unidades de catering que utilizam fornos combinados. A mobilidade conferida pelas rodinhas facilita a limpeza e reorganização do espaço de cozinha, crucial em estabelecimentos que operam em horários apertados.

Duo — Principais Vantagens

A proposta de valor desta base reside na sua capacidade de transformar a instalação fixa de um forno combinado numa solução mais flexível. A estrutura robusta, combinada com rodinhas de alta qualidade, garante durabilidade e facilita a manutenção do espaço, essencial para a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta base inferior para um forno combinado?

A principal vantagem é a mobilidade que confere ao forno combinado, facilitando a limpeza do espaço de trabalho e a reorganização do layout da cozinha profissional.

Esta base é compatível com quais modelos de forno?

Esta base inferior é especificamente concebida para os fornos combinados da linha Combi-Duo 6-2/1.

As rodinhas da base possuem travão?

A informação sobre travões nas rodinhas não está especificada nos dados fornecidos, mas a base está equipada com rodinhas para facilitar a movimentação.

Quais as dimensões exatas desta base?

As dimensões da base inferior são 1105mm de largura, 969mm de profundidade e 200mm de altura.

É necessário algum tipo de montagem adicional para o forno?

Esta base é uma opção de instalação que serve de suporte inferior para o forno. A montagem específica do forno na base deve seguir as instruções do fabricante do forno.