

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 XS 6-2/3 – L639xP563xH932mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.31.044	Modelo:	Base inferior XS 6-2/3 – Base inferior II padrão, L639×P563×A932mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Base inferior XS 6-2/3 – Base inferior II padrão, L639×P563×A932mm

Descricao Resumida

Base inferior robusta para forno XS 6-2/3, com dimensões de 639x563x932mm. Garante estabilidade e altura de trabalho ergonómica em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A base inferior tipo XS 6-2/3 assegura a instalação estável e segura de equipamentos de confeção profissional, garantindo a robustez necessária para operações intensivas em cozinhas de restaurantes e hotéis. Com as dimensões padrão de 639x563x932mm, oferece a fundação ideal para fornos e outros aparelhos.

base inferior forno — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	639mm x 563mm x 932mm
Tipo	Base inferior II padrão
Modelo Específico	XS 6-2/3

Aplicações Profissionais

Ideal para instalar fornos de convecção ou combinados em cozinhas de restaurantes com serviço contínuo, buffets de hotel que exigem fiabilidade ou cantinas escolares que necessitam de uma base robusta. Para o Chef de cozinha que gere um volume elevado de confeções, esta base garante a estabilidade essencial para o funcionamento seguro e eficiente dos equipamentos, suportando o ritmo de trabalho.

Base Inferior - Principais Vantagens

Esta base inferior padrão II assegura uma montagem nivelada e segura para o seu equipamento de cozinha profissional, prevenindo instabilidade durante o uso intensivo. As suas dimensões otimizadas (639x563x932mm) encaixam perfeitamente em espaços de trabalho comuns em cozinhas de restaurantes e hotelaria, facilitando a organização e a circulação. Construída para durabilidade, oferece uma fundação sólida que contribui para a longevidade do seu investimento.

Perguntas Frequentes

Esta base é compatível com que tipo de equipamentos?
Esta base inferior tipo XS 6-2/3 é concebida para instalação estável de equipamentos compatíveis, como fornos profissionais. As suas dimensões padrão asseguram versatilidade. ?

Quais são as dimensões exatas desta base inferior?

As dimensões desta base inferior são 639mm de largura por 563mm de profundidade e 932mm de altura (L639×P563×A932mm).

É necessário algum tipo de montagem adicional?

A base foi concebida para oferecer uma instalação estável. Dependendo do equipamento a ser instalado, podem ser necessários passos de fixação adicionais para garantir a máxima segurança, seguindo as recomendações do fabricante do equipamento principal.

Qual a importância de usar uma base inferior?

Utilizar uma base inferior garante a estabilidade e a correta instalação do equipamento, essencial para o seu funcionamento seguro e eficiente. Permite também uma melhor ergonomia no posto de trabalho e otimiza o espaço na cozinha profissional.

Este modelo está em conformidade com normas de segurança?

Embora seja um acessório, a sua conceção como base inferior padrão II visa proporcionar uma estrutura robusta e estável, fundamental para cumprir os requisitos de segurança operacional em ambientes de restauração e hotelaria.