

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 rapido
ao produto



Base para Forno Profissional 6-2/1 10-2/1 L1082xP903xA699mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.31.094	Modelo:	Base/nivelamento 6-2/1,10-2/1 – Base inferior IV padrão, L1082×P903×A699mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Base/nivelamento 6-2/1,10-2/1 – Base inferior IV padrão, L1082×P903×A699mm

Descricao Resumida

Base inferior robusta para fornos profissionais 6-2/1 e 10-2/1, com dimensões de L1082xP903xA699mm. Garante estabilidade e altura de trabalho ergonómica.

Descricao Completa

Esta base inferior foi concebida para assegurar a instalação estável e segura de fornos profissionais dos tipos 6-2/1 e 10-2/1, elevando o equipamento à altura de trabalho ideal.

Características Técnicas

Tipo de Acessório	Base Inferior para Forno
Compatibilidade	Fornos 6-2/1 e 10-2/1
Largura	1082 mm
Profundidade	903 mm
Altura	699 mm
Instalação	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta base é essencial para qualquer cozinha profissional que utilize fornos de grande capacidade, garantindo a sua correta elevação e estabilidade. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Hotéis e serviços de catering
- Restaurantes com elevado volume de produção
- Cozinhas centrais e de eventos
- Unidades de produção alimentar

Base para Forno — Principais Vantagens

- Proporciona uma base sólida e estável, prevenindo movimentos indesejados do forno.
- Eleva o forno à altura de trabalho ergonómica, reduzindo o esforço físico dos operadores.
- Fabricada com materiais robustos para suportar o peso e o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

- Contribui para a organização e otimização do espaço na área de confeção.
- Facilita a limpeza e manutenção da área sob o equipamento.

Para que tipos de fornos esta base é compatível?

Esta base foi especificamente concebida para ser compatível com fornos profissionais dos tipos 6-2/1 e 10-2/1, assegurando um encaixe perfeito e seguro.

Qual a importância de usar uma base específica para o forno?

Utilizar uma base específica garante a estabilidade estrutural do forno, previne vibrações e movimentos, e eleva o equipamento a uma altura ergonómica, essencial para a segurança e conforto dos operadores.

Esta base é fornecida montada ou desmontada?

Esta base é fornecida montada, o que significa que está pronta a instalar e a ser utilizada imediatamente após a entrega, sem necessidade de montagem complexa.

Quais as dimensões exatas desta base?

As dimensões exatas desta base são 1082 mm de largura, 903 mm de profundidade e 699 mm de altura, adequadas para os modelos de forno compatíveis.

Como esta base contribui para a segurança na cozinha?

Ao proporcionar uma plataforma estável e nivelada, esta base minimiza o risco de acidentes causados por instabilidade do equipamento, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro para toda a equipa.