

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Conjunto de Nivelamento para Fornos 6-2/1 e 10-2/1, 1072x814mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.74.597	Modelo:	Base/nivelamento 6-2/1,10-2/1 – Conjunto de nivelamento, L1072×P814×A35mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Base/nivelamento 6-2/1,10-2/1 – Conjunto de nivelamento, L1072×P814×A35mm
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Conjunto de nivelamento robusto para fornos profissionais tipos 6-2/1 e 10-2/1. Garante estabilidade, segurança e prolonga a vida útil do equipamento em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este conjunto de nivelamento foi concebido para assegurar a instalação estável e segura de fornos profissionais dos tipos 6-2/1 e 10-2/1, garantindo a sua correta operação em ambientes de cozinha exigentes.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Conjunto de Nivelamento
Compatibilidade	Fornos tipos 6-2/1 e 10-2/1
Dimensões (CxPxA)	1072 x 814 x 35 mm
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis, e serviços de catering que utilizam fornos combinados ou de convecção dos tipos 6-2/1 e 10-2/1, garantindo uma base sólida para equipamentos de alta performance.

Conjunto de Nivelamento — Principais Vantagens

- ****Estabilidade Superior:**** Previne oscilações e vibrações do forno, mesmo em operação intensa.
- ****Segurança Reforçada:**** Reduz o risco de acidentes causados por instabilidade do equipamento.
- ****Longevidade do Equipamento:**** Protege os componentes internos do forno contra stress mecânico.
- ****Higiene Otimizada:**** Facilita a limpeza sob o equipamento, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico.
- ****Conformidade:**** Ajuda a cumprir as normas de segurança e higiene exigidas em cozinhas profissionais.

Para que tipos de forno é compatível este conjunto de nivelamento?

Este conjunto de nivelamento é especificamente concebido para fornos profissionais dos tipos 6-2/1 e 10-2/1, assegurando um ajuste perfeito e uma base estável.

Qual a importância de um conjunto de nivelamento para um forno profissional?

Um conjunto de nivelamento é crucial para garantir a estabilidade do forno, prevenir vibrações que podem afetar a confeção e a durabilidade do equipamento, e assegurar a segurança operacional na cozinha profissional.

Este conjunto de nivelamento é fornecido montado ou desmontado?

Este conjunto de nivelamento é fornecido montado, pronto a ser instalado sob o seu forno profissional, facilitando e agilizando a sua colocação em funcionamento.

Quais as dimensões exatas deste conjunto de nivelamento?

As dimensões exatas deste conjunto de nivelamento são 1072 mm de comprimento, 814 mm de profundidade e 35 mm de altura, garantindo um encaixe preciso para os modelos de forno compatíveis.

Como contribui este conjunto para a segurança na cozinha?

Ao proporcionar uma base firme e nivelada, este conjunto elimina o risco de tombamento ou deslocamento do forno, prevenindo acidentes e queimaduras, e contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro para toda a equipa.