

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



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.31.207	Modelo:	Instalação Combi-Duo – Base inferior II Combi-Duo 6-1/1 c/ rodinhas, L883×P769×A445mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Instalação Combi-Duo – Base inferior II Combi-Duo 6-1/1 c/ rodinhas, L883×P769×A445mm

Descricao Resumida

Base inferior robusta com rodinhas, ideal para fornos profissionais Combi-Duo 6-1/1. Oferece suporte estável, mobilidade e facilita a limpeza na cozinha.

Descricao Completa

Esta base inferior foi concebida para oferecer um suporte estável e ergonómico a fornos profissionais Combi-Duo 6-1/1, facilitando a sua movimentação na cozinha através das rodinhas incorporadas.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Largura	883 mm
Profundidade	769 mm
Altura	445 mm
Capacidade Compatível	Fornos Combi-Duo 6-1/1
Tipo de Instalação	Base inferior com rodinhas
Mobilidade	Sim (com rodinhas)

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de hotéis, restaurantes de grande volume, cantinas empresariais e hospitalares, bem como serviços de catering e eventos. Esta base é particularmente útil em ambientes onde a flexibilidade de layout e a facilidade de limpeza são cruciais para a eficiência operacional.

Base para Forno Combi-Duo — Principais Vantagens

- Mobilidade Aprimorada:** As rodinhas permitem mover o forno facilmente para limpeza da área circundante ou reorganização do espaço.
- Ergonomia:** Eleva o forno a uma altura de trabalho confortável, reduzindo o esforço físico da equipa.
- Estabilidade e Segurança:** Estrutura robusta que garante a segurança do equipamento, mesmo em movimento.

- **Otimização do Espaço:** Permite a instalação de fornos Combi-Duo em configurações eficientes e compactas.
- **Facilidade de Limpeza:** A mobilidade facilita o acesso e a limpeza completa da área sob o forno, contribuindo para a higiene da cozinha.

Qual a compatibilidade desta base?

Esta base é especificamente projetada para fornos profissionais Combi-Duo com capacidade 6-1/1. Recomenda-se verificar a compatibilidade exata com o modelo do seu forno para garantir um ajuste perfeito.

A base é fornecida montada?

A informação sobre o tipo de montagem não foi fornecida. No entanto, bases deste tipo são geralmente de fácil instalação, requerendo apenas o posicionamento do forno sobre a mesma.

Quais as vantagens de ter rodinhas numa base para forno?

As rodinhas conferem mobilidade ao forno, permitindo movê-lo facilmente para limpeza da área circundante, manutenção do equipamento ou para reorganizar o layout da cozinha conforme as necessidades operacionais.

Esta base suporta o peso de dois fornos Combi-Duo?

Esta é uma "base inferior II Combi-Duo", o que implica que é para a unidade inferior de uma configuração Combi-Duo (dois fornos empilhados). A sua estrutura é concebida para suportar o peso combinado do forno inferior e do forno superior.

Como se realiza a manutenção desta base?

A manutenção é simples, focando-se na limpeza regular da estrutura e das rodinhas para garantir o bom funcionamento. Verifique periodicamente se as rodinhas estão a girar livremente e se os travões (se existirem) estão operacionais.