

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 de Nivelamento para Fornos 6-2/1 e 10-2/1, 1421x1092x792mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.31.165	Modelo:	Base/nivelamento 6-2/1,10-2/1 – Base inferior II MobilityLine, L1421×P1092×A792mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Base/nivelamento 6-2/1,10-2/1 – Base inferior II MobilityLine, L1421×P1092×A792mm
Largura (mm)	1000–1500 mm

Descricao Resumida

Base inferior de nivelamento robusta para fornos profissionais tipos 6-2/1 e 10-2/1, com 1421x1092x792mm, garante estabilidade e segurança na cozinha profissional.

Descricao Completa

Garanta a estabilidade e instalação segura dos seus fornos RATIONAL 6-2/1 ou 10-2/1 com a Base Inferior II MobilityLine. Com 1421mm de largura e 1092mm de profundidade, esta estrutura robusta é essencial para operações de cozinha profissional que exigem fiabilidade contínua, assegurando que o equipamento opere dentro das normas e com máxima eficiência durante os períodos de maior movimento.

base inferior forno RATIONAL — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	1421×1092×792 mm
Compatibilidade	Forno RATIONAL tipos 6-2/1 e 10-2/1
Linha	MobilityLine
Tipo	Base Inferior / Nivelamento

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes com alta demanda, unidades de catering e hotéis que utilizam fornos RATIONAL 6-2/1 ou 10-2/1. A robustez desta base garante a segurança e o desempenho contínuo do equipamento, essencial para o serviço contínuo e a manutenção das normas HACCP em ambientes de produção intensiva.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Base Inferior II MobilityLine assegura uma instalação perfeitamente nivelada e estável para os seus fornos RATIONAL, prevenindo vibrações e desgaste prematuro. A construção robusta em aço de alta qualidade, característica da linha MobilityLine, confere durabilidade e fiabilidade, elementos cruciais para a operação ininterrupta em cozinhas profissionais sujeitas a uso intensivo.

Perguntas Frequentes

Esta base é compatível com outros modelos de forno RATIONAL?

A Base Inferior II MobilityLine foi especificamente concebida para os modelos de forno RATIONAL tipos 6-2/1 e 10-2/1.

Qual a importância do nivelamento para um forno profissional?

Um nivelamento correto garante a distribuição uniforme do calor dentro do forno, assegurando resultados de confeção consistentes e otimizando o desempenho geral do equipamento, além de prevenir desgaste.

Quais as dimensões exatas desta base?

As dimensões desta base são 1421mm de largura, 1092mm de profundidade e 792mm de altura.

De que material é feita esta base de nivelamento?

A base é construída com materiais robustos, próprios da linha MobilityLine, garantindo durabilidade e estabilidade para equipamentos de cozinha profissional.

A instalação desta base requer ferramentas específicas?

Recomenda-se a consulta do manual de instruções RATIONAL para as especificações de montagem. Geralmente, ferramentas manuais padrão são suficientes para uma instalação segura.