



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Base para Forno Combinado 6-1/1 e 10-1/1 – L860xP685xA699mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.31.089	Modelo:	Base/nivelamento 6-1/1,10-1/1 – Base inferior I padrão, L860×P685×A699mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Base/nivelamento 6-1/1,10-1/1 – Base inferior I padrão, L860×P685×A699mm

Descricao Resumida

Base robusta para fornos combinados 6-1/1 e 10-1/1, com dimensões de L860xP685xA699mm. Garante estabilidade e altura de trabalho ergonómica em

cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta base inferior foi concebida para proporcionar um suporte estável e seguro a fornos combinados de tipos 6-1/1 e 10-1/1, garantindo a altura de trabalho ideal para operações em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Base para forno combinado
Compatibilidade	Fornos combinados 6-1/1 e 10-1/1
Dimensões (L×P×A)	860 × 685 × 699 mm
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta base é ideal para qualquer cozinha profissional que utilize fornos combinados de tipos 6-1/1 ou 10-1/1. É uma solução robusta para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, churrasqueiras e pastelarias com confeitaria que necessitam de otimizar o espaço e garantir a segurança operacional.

Base para Forno — Principais Vantagens

- **Estabilidade e Segurança:** Proporciona um suporte firme e seguro para o seu forno combinado, prevenindo movimentos indesejados e aumentando a segurança no ambiente de trabalho.
- **Altura Ergonómica:** Eleva o forno para uma altura de trabalho confortável, reduzindo a necessidade de se curvar e melhorando a ergonomia para o operador.
- **Durabilidade:** Construída com materiais resistentes, esta base foi projetada para suportar o uso intensivo e as condições exigentes de uma cozinha profissional.
- **Otimização do Espaço:** Permite a instalação do forno de forma organizada, contribuindo para uma melhor gestão do espaço na área de produção.

Esta base é compatível com outros modelos de fornos?

Esta base foi especificamente projetada para fornos combinados de tipos 6-1/1 e 10-1/1. A compatibilidade com outros modelos não é garantida e deve ser verificada com as especificações do fabricante do forno.

Qual o material de construção desta base?

Embora o material específico não seja detalhado, bases para fornos profissionais são tipicamente construídas em aço inoxidável de alta qualidade para garantir durabilidade, higiene e resistência à corrosão.

A base permite ajuste de altura?

Esta base é de altura fixa (699 mm). Para necessidades de nivelamento em pisos irregulares, geralmente inclui pés ajustáveis que permitem pequenas correções.

Como é feita a instalação desta base?

A base é fornecida montada, o que significa que está pronta a ser instalada. Basta posicioná-la no local desejado e, se necessário, ajustar os pés para um nivelamento perfeito antes de colocar o forno.

Qual a importância de utilizar uma base adequada para o forno?

Uma base adequada é crucial para a segurança, estabilidade e longevidade do forno, além de garantir uma altura de trabalho ergonômica para os cozinheiros. Ajuda a prevenir acidentes e a manter o equipamento em ótimas condições de funcionamento.