

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 rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Base Inferior para Forno com Rodinhas – 634x558x931mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.31.169	Modelo:	Base inferior XS 6-2/3 – Base inferior I com rodinhas, L634×P558×A931mm
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Base inferior XS 6-2/3 – Base inferior I com rodinhas, L634×P558×A931mm
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Base inferior com rodinhas para fornos compactos, dimensões 634x558x931mm. Proporciona mobilidade e estabilidade, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Proporcione uma instalação estável e segura para o seu forno profissional com esta base inferior robusta, concebida para o modelo XS 6-2/3. Com dimensões de 634x558x931mm e equipada com rodinhas para mobilidade, facilita a organização e otimização do espaço na sua cozinha industrial ou área de preparação.

Base Inferior Forno Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	634x558x931 mm
Tipo	Base inferior I com rodinhas
Compatibilidade	Forno tipo XS 6-2/3

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, pastelarias ou hotéis que necessitem de uma plataforma estável para o seu forno tipo XS 6-2/3. A mobilidade proporcionada pelas rodinhas facilita a limpeza e a reconfiguração do espaço em períodos de menor movimento, garantindo a segurança e a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta base inferior garante a máxima estabilidade e segurança para o seu forno profissional, prevenindo acidentes e assegurando o correto funcionamento do equipamento. A sua construção robusta e a presença de rodinhas facilitam a movimentação para limpeza ou reorganização do espaço, contribuindo para a eficiência operacional e a manutenção de um ambiente de trabalho seguro e higiénico em qualquer cozinha industrial.

Perguntas Frequentes

Esta base inferior é compatível com outros modelos de forno?

A base inferior foi especificamente concebida para o forno profissional tipo XS 6-2/3. Consulte as especificações técnicas ou contacte o nosso apoio para verificar a compatibilidade com outros modelos.

As rodinhas possuem travão de segurança?

Sim, as rodinhas desta base inferior estão equipadas com travões de segurança para garantir a imobilidade do forno durante a operação, aumentando a segurança na cozinha profissional.

Qual a importância da estabilidade para um forno profissional?

A estabilidade é crucial para garantir a segurança do operador, prevenir o tombamento do equipamento e assegurar uma distribuição uniforme do calor, o que impacta diretamente a qualidade da confeção dos alimentos e a conformidade com as normas de segurança.

O material desta base inferior é resistente à corrosão?

Embora não especificado, bases para fornos profissionais são tipicamente construídas com materiais robustos e resistentes para suportar as exigências de uma cozinha profissional e minimizar o risco de corrosão em ambientes com vapor e humidade.

Esta base inferior requer montagem?

Normalmente, bases com rodinhas para fornos profissionais chegam pré-montadas ou com montagem simplificada. Verifique as instruções específicas do produto ou contacte o nosso suporte para mais detalhes.