

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 rápido
ao produto



Base Móvel para Forno Profissional com Rodas e Travão

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.22.496	Modelo:	Estrutura base móvel MobilityLine 20-2/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Estrutura base móvel MobilityLine 20-2/1

Descricao Resumida

Base móvel robusta para fornos profissionais de chão, equipada com 4 rodas resistentes e travões de segurança para fácil movimentação e posicionamento.

Descricao Completa

Esta estrutura base móvel foi concebida para facilitar o posicionamento e a movimentação de fornos profissionais de chão, garantindo flexibilidade na organização da cozinha e otimizando o espaço operacional.

Características Técnicas

Tipo	Estrutura base móvel
Compatibilidade	Fornos tipo 20-2/1
Rodas	4, robustas
Travões	Sim, de travamento
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar
Dimensões (L x P x A)	Não especificado
Peso	Não especificado

Aplicações Profissionais

Esta base móvel é ideal para qualquer cozinha profissional que utilize fornos de chão e necessite de flexibilidade no layout ou facilidade de acesso para limpeza e manutenção. É particularmente útil em:

- Restaurantes de cozinha tradicional e moderna
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Hotéis e serviços de catering para eventos
- Cozinhas de produção em pastelarias e padarias
- Churrasqueiras e pizzarias com fornos de grande capacidade

Base Móvel para Forno — Principais Vantagens

- **Mobilidade Otimizada:** Permite mover facilmente o forno para reorganizar o espaço ou aceder a áreas de difícil alcance.
- **Limpeza Simplificada:** Facilita a limpeza do chão e da área circundante ao forno, contribuindo para uma higiene rigorosa.
- **Segurança Reforçada:** As rodas robustas com travões garantem que o forno permanece estável e seguro durante a operação.
- **Durabilidade:** Construção robusta projetada para suportar o peso e as exigências de fornos profissionais.

- **Otimização do Espaço:** Oferece a flexibilidade necessária para adaptar o layout da cozinha às diferentes necessidades de produção.

Esta base é compatível com todos os fornos profissionais?

Não, esta estrutura é especificamente desenhada para fornos com as dimensões e tipo 20-2/1, garantindo um encaixe seguro e estável.

As rodas possuem sistema de travamento?

Sim, a base está equipada com 4 rodas robustas que incluem travões de segurança, permitindo fixar o equipamento na posição desejada e evitar movimentos indesejados.

Qual a vantagem de uma base móvel numa cozinha profissional?

Uma base móvel oferece flexibilidade na organização do espaço, facilita a limpeza e manutenção da área sob o forno, e permite adaptar o layout da cozinha conforme as necessidades operacionais.

A base é fornecida montada ou desmontada?

A estrutura é fornecida montada e pronta a instalar, permitindo uma integração rápida e eficiente na sua cozinha profissional sem necessidade de montagem complexa.

Esta base suporta o peso de um forno industrial?

Sim, esta estrutura foi concebida com materiais robustos e engenharia adequada para suportar o peso e as exigências operacionais de fornos profissionais de grande porte.