

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 Tipo 20-1/1 com Rodas e Travão

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.21.334	Modelo:	Estrutura base móvel MobilityLine 20-1/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Base móvel robusta para fornos de chão Tipo 20-1/1, equipada com 4 rodas e travões de bloqueio. Facilita a movimentação e limpeza em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta base móvel foi concebida para facilitar o transporte e posicionamento de equipamentos de chão, como fornos combinados, em cozinhas profissionais. Inclui quatro rodas robustas com sistema de travagem, garantindo segurança e flexibilidade.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Base Móvel para Forno
Compatibilidade	Fornos de chão Tipo 20-1/1
Rodas	4 Rodas robustas
Segurança	Travões de bloqueio

Aplicações Profissionais

Esta base móvel é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de flexibilidade na organização do espaço. É particularmente útil em restaurantes de grande volume, cantinas empresariais ou hospitalares, hotéis e serviços de catering, onde os fornos combinados de grande capacidade (Tipo 20-1/1) precisam ser deslocados para limpeza, manutenção ou reconfiguração da área de produção.

Base Móvel para Forno — Principais Vantagens

A utilização de uma base móvel para forno oferece vantagens significativas na gestão do espaço e na eficiência operacional. Permite a limpeza fácil e completa da área por baixo do equipamento, melhorando a higiene. A capacidade de movimentar o forno facilita a manutenção preventiva e corretiva, reduzindo o tempo de inatividade. Além disso, confere flexibilidade para adaptar o layout da cozinha conforme as necessidades de produção ou eventos.

Para que tipo de fornos é compatível esta base móvel?

Esta base é especificamente projetada para fornos de chão com capacidade Tipo 20-1/1, garantindo um encaixe seguro e estável.

As rodas possuem travões de segurança?

Sim, a base está equipada com 4 rodas robustas que incluem travões de bloqueio, assegurando que o equipamento permaneça estável e seguro durante a utilização. ?

Qual a principal vantagem de usar uma base móvel numa cozinha profissional?

A principal vantagem é a flexibilidade e a facilidade de movimentação do equipamento, o que otimiza a limpeza do espaço, facilita a manutenção e permite reconfigurar o layout da cozinha conforme as necessidades.

Esta base é fornecida montada ou desmontada?

A informação fornecida não especifica o estado de montagem. Geralmente, bases deste tipo são fornecidas montadas ou com montagem mínima por aparafusamento.

Posso usar esta base para outros equipamentos além de fornos?

Embora seja projetada para fornos de chão Tipo 20-1/1, a sua utilização para outros equipamentos não é recomendada sem a confirmação da compatibilidade de peso e dimensões, para garantir a segurança e estabilidade.