

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

Cobertura Térmica Isolante para 20x GN 1/1 — Manutenção de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	RT6004.1011	Modelo:	Thermocover Tipo 20-1/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Thermocover Tipo 20-1/1
Nº de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Cobertura térmica isolante para 20 tabuleiros GN 1/1, mantém os alimentos quentes por até 20 minutos com fecho magnético rápido, ideal para catering e eventos.

Descricao Completa

Mantenha a temperatura ideal dos seus pratos acabados durante até 20 minutos com a Thermocover Tipo 20/1, uma cobertura térmica de alta performance com fecho magnético para agilidade em momentos de "rush". Essencial para garantir a qualidade do serviço em buffets, eventos e linhas de passe em cozinhas profissionais.

Thermocover 20/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Cobertura	Térmica Isolante
Dimensão Compatível	20-1/1 GN
Autonomia Térmica	Até 20 minutos
Sistema de Fecho	Magnético Rápido
Normas	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha de restaurantes com serviço de buffet ou para o gestor de eventos que necessita de manter a temperatura de confeção em linhas de passe durante o serviço. Essencial também em cantinas escolares ou empresariais para garantir a qualidade e segurança alimentar, cumprindo normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Thermocover Tipo 20/1 oferece uma solução de manutenção de temperatura pós-confeção fiável e rápida, distinguindo-se pelo seu fecho magnético que agiliza o acesso. Certificada CE, assegura conformidade e segurança em qualquer operação profissional de restauração ou hotelaria, mantendo

a qualidade dos alimentos sem necessidade de reaquecimento constante.

Perguntas Frequentes

Qual a autonomia térmica desta cobertura?

A Thermocover Tipo 20/1 mantém os pratos quentes por até 20 minutos após a confeção.

Este equipamento é compatível com que tipo de recipientes?

É compatível com recipientes no formato 20-1/1 GN (Gastronorm).

Qual a vantagem do fecho magnético?

O fecho magnético permite um acesso rápido e ágil aos pratos, ideal para ambientes de serviço com alta demanda.

Este acessório cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, a Thermocover Tipo 20/1 possui certificação CE, garantindo a sua conformidade com as normas europeias de segurança.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

É um acessório versátil, ideal para buffets de hotéis, serviços de catering, cantinas e restaurantes com serviço contínuo ou linhas de passe exigentes.