

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cobertura Térmica Isolante para Serviço de Buffet Tipo 6-1/1

Informações do Produto

SKU:	RT6004.1007	Modelo:	Thermocover Tipo 6-1/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	RATIONAL
Modelo	Thermocover Tipo 6-1/1

Descrição Resumida

Cobertura térmica isolante Tipo 6-1/1, ideal para manter pratos quentes no serviço de buffet e catering por até 20 minutos, com fecho magnético.

Descrição Completa

Mantenha os seus pratos na temperatura ideal durante o serviço com a cobertura térmica Thermocover Tipo 6/1, garantindo a qualidade e segurança alimentar mesmo após o finishing. O seu fecho magnético rápido permite acesso fácil e eficiente durante os momentos de maior movimento no seu estabelecimento.

Cobertura Térmica 6/1 — Características Técnicas

Dimensão Exterior	6 x 1/1 GN
Retenção de Temperatura	Até 20 minutos
Tipo de Fecho	Magnético

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e gestores de restauração que necessitam de manter a temperatura de confeção em buffets de hotéis, serviços de catering ou linhas de empratamento em restaurantes com elevado volume de serviço. A cobertura Thermocover garante a segurança alimentar e a apresentação impecável dos pratos em qualquer contexto de serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A cobertura térmica Thermocover Tipo 6/1 destaca-se pela sua capacidade de manter os alimentos quentes por até 20 minutos após a finalização da confeção, um benefício crucial para assegurar a qualidade e cumprir as normas HACCP. O seu sistema de fecho magnético simplifica o acesso durante o serviço, otimizando o tempo das equipas em situações de pico de movimento, como o rush do almoço ou jantar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de retenção de temperatura do Thermocover Tipo 6/1?
Este acessório de buffet mantém os pratos quentes por um período de até 20 minutos após a finalização da confeção.
Que tipo de fecho possui esta cobertura térmica?

A cobertura Thermocover Tipo 6/1 está equipada com um fecho magnético, projetado para um acesso rápido e prático durante o serviço.

É compatível com recipientes standard de buffet?

Sim, o Thermocover Tipo 6/1 foi concebido para ser compatível com recipientes de buffet no formato 6/1 GN, garantindo uma cobertura adequada.

Ajuda a cumprir normas de segurança alimentar?

Sim, ao manter a temperatura dos alimentos por um período prolongado após o finishing, contribui para a manutenção das condições de segurança alimentar e para o cumprimento das normas HACCP.

Em que tipo de estabelecimentos é mais útil?

É particularmente útil em buffets de hotéis, serviços de catering, restaurantes com serviço contínuo e eventos, onde a manutenção da temperatura dos pratos é essencial para a satisfação do cliente e a eficiência operacional.