

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Armação Móvel para Forno, 6 Prateleiras GN 1/1, 64mm

Informações do Produto

SKU:	RT60.61.420	Modelo:	Armação móvel 6-1/1 padrão (6 prat., 64mm)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	RATIONAL
Modelo	Armação móvel 6-1/1 padrão (6 prat., 64mm)

Descrição Resumida

Armação móvel para fornos GN 1/1, com capacidade para 6 prateleiras e espaçamento de 64 mm. Otimiza o carregamento e descarregamento rápido de tabuleiros.

Descricao Completa

Aumente a eficiência na sua cozinha profissional com esta armação móvel, ideal para carregar e descarregar tabuleiros de forma rápida e segura. Substitui eficazmente os racks suspensos, otimizando o fluxo de trabalho durante o serviço intensivo.

armação móvel — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Armação	6-1/1 Padrão
Número de Prateleiras	6
Distância entre Trilhos	64 mm
Compatibilidade	Universal (Acessório de forno)

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com alta exigência de produção, como restaurantes com menus variados, hotéis com serviço de buffet e cantinas escolares ou empresariais. Permite ao Chef agilizar a preparação e o serviço, garantindo a organização e o cumprimento das normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta armação móvel oferece uma solução robusta e versátil para a gestão de tabuleiros em cozinhas profissionais. A sua conceção permite uma movimentação ágil, reduzindo o tempo de manuseamento e o risco de acidentes, ao mesmo tempo que assegura a compatibilidade com diversos equipamentos de confeitaria.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta armação móvel em relação a um rack tradicional?	
A armação móvel permite carregar e descarregar tabuleiros de forma muito mais rápida e direta, otimizando o fluxo de trabalho, especialmente em momentos de pico de serviço.	?
Esta armação é compatível com que tipo de fornos?	

Sendo um acessório universal, é concebida para se adaptar a fornos que utilizam tabuleiros no formato 6-1/1, comumente encontrados em fornos de convecção e combinados de várias marcas.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficia desta solução?

Estabelecimentos com alta rotatividade de tabuleiros, como pizzarias, padarias com produção intensiva, restaurantes com grande volume de pratos a preparar e buffets de hotéis.

A armação móvel ajuda a cumprir as normas de segurança alimentar?

Sim, ao facilitar o manuseamento e organização dos tabuleiros, contribui para a manutenção da higiene e para a redução do risco de contaminação cruzada, auxiliando no cumprimento das normas HACCP.

Qual a capacidade desta armação em termos de número de tabuleiros?

Esta armação móvel possui 6 prateleiras, permitindo acomodar até 6 tabuleiros no formato 6-1/1 padrão.