

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



Hotelequip.pt

Cobertura Térmica Isolante para Buffet Tipo 10-1/1

Informacoes do Produto

SKU:	RT6004.1009	Modelo:	Thermocover Tipo 10-1/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Thermocover Tipo 10-1/1

Descricao Resumida

Cobertura térmica isolante para manter pratos quentes em buffets e catering, com fecho magnético. Garante a temperatura ideal por até 20 minutos.

Descricao Completa

Mantenha os seus pratos na temperatura ideal de serviço com o Thermocover Tipo 10-1/1, uma cobertura térmica essencial para manter a qualidade após o finishing, garantindo que a comida chegue quente à mesa mesmo em momentos de maior movimento.

Thermocover — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo GN	10-1/1
Material	Cobertura térmica isolante com fecho magnético
Tempo de Manutenção	Até 20 minutos

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets em hotéis, catering de eventos ou cantinas, o Thermocover Tipo 10-1/1 assegura que os alimentos permanecem na temperatura correta durante o serviço. Para o gestor de F&B que procura eficiência e qualidade, esta solução garante a satisfação dos clientes, mantendo a apresentação e o calor dos pratos após o finishing, mesmo em operações de grande escala.

Porquê Escolher Este Equipamento

O Thermocover Tipo 10-1/1 destaca-se pela sua capacidade de manter a temperatura dos alimentos quentes por até 20 minutos, utilizando um sistema de isolamento térmico eficaz e um prático fecho magnético para acesso rápido. A sua conceção universal para contentores GN 10-1/1, aliada à facilidade de uso e limpeza, torna-o um acessório indispensável para otimizar o serviço em cozinhas profissionais e áreas de buffet, assegurando a conformidade com normas de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de manutenção de temperatura deste equipamento?	
A cobertura térmica Thermocover Tipo 10-1/1 mantém os pratos quentes após o finishing por um período de até 20 minutos.	?
Que tipo de contentores GN é compatível com o Thermocover Tipo 10-1/1?	?

Este modelo é especificamente desenhado para contentores no formato GN 10-1/1.

O fecho magnético é seguro e prático para uso em serviço contínuo?

Sim, o fecho magnético foi concebido para ser rápido e seguro, facilitando o acesso aos alimentos durante o serviço sem comprometer a retenção de calor.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste acessório?

Estabelecimentos com serviço de buffet, como hotéis, centros de eventos, cantinas e restaurantes com serviço contínuo, beneficiam significativamente da manutenção da temperatura dos alimentos.

A limpeza e manutenção do Thermocover são complicadas?

A sua construção simples e o material isolante facilitam a limpeza, garantindo a manutenção das condições de higiene essenciais em cozinhas profissionais.