

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

Sistema de Banquetes para Catering 52 Pratos

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.12.155	Modelo:	Sistema para banquetes Tipo 10-2/1 (52 pratos)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Sistema para banquetes Tipo 10-2/1 (52 pratos)

Descricao Resumida

Sistema de banquetes para transporte e manutenção térmica de 52 pratos, ideal para catering e eventos. Inclui armação móvel, Thermocover e carrinho.

Descricao Completa

Garanta a manutenção da temperatura ideal dos seus pratos em eventos com o sistema para banquetes Tipo 10/2 com capacidade para 52 pratos. Esta solução completa inclui armação móvel, cobertura térmica e carrinho de transporte, essencial para a eficiência em serviços de catering e hotelaria de média dimensão.

Sistema para banquetes — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Número de pratos	52

Aplicações Profissionais

Ideal para eventos de média dimensão, como casamentos, conferências ou banquetes empresariais. O sistema permite ao gestor de F&B manter a qualidade e temperatura dos alimentos durante o serviço, assegurando a satisfação dos convidados em hotéis e centros de eventos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A proposta de valor deste sistema reside na sua conceção completa e modular. Inclui todos os componentes necessários para o transporte e manutenção de temperatura de 52 pratos, simplificando a logística em eventos e garantindo a conformidade com normas de segurança alimentar. A sua estrutura robusta e o carrinho de transporte facilitam a movimentação em diferentes espaços.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pratos deste sistema?
O sistema Tipo 10/2 tem capacidade para 52 pratos, sendo ideal para serviços de banquetes de média dimensão.
O que está incluído neste sistema completo?
O sistema inclui uma armação móvel de carga múltipla, um Thermocover para manutenção de temperatura e um carrinho de transporte robusto.

Este sistema é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É especialmente concebido para hotéis, empresas de catering, centros de eventos e qualquer serviço de restauração que realize banquetes ou eventos com necessidade de transporte e manutenção de temperatura de grandes quantidades de pratos.

Que tipo de pratos podem ser utilizados com este sistema?

O sistema é projetado para acomodar pratos de dimensões standard utilizados em serviços de buffet e banquetes, garantindo versatilidade no seu uso. A referência específica é para pratos GN 1/1 ou equivalentes.

É necessário algum tipo de montagem ou preparação adicional?

Não, o sistema é fornecido como uma unidade completa, incluindo o carrinho de transporte. A montagem é mínima, focando-se na sua utilização imediata após a receção para otimizar o serviço em eventos.