

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 rápido
ao produto

Sistema para Banquetes 100 Pratos Tipo GN 2/1 para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.22.492	Modelo:	Sistema para banquetes Tipo 20-2/1 (100 pratos)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Sistema para banquetes Tipo 20-2/1 (100 pratos)

Descricao Resumida

Sistema completo para banquetes com capacidade para 100 pratos, incluindo armação móvel, Thermocover e carrinho de transporte. Ideal para serviço eficiente em grandes

eventos.

Descricao Completa

Este sistema completo de finishing foi concebido para manter a qualidade e temperatura de até 100 pratos, ideal para serviço de banquetes em cozinhas profissionais e eventos de grande escala.

Características Técnicas

Tipo	Sistema de Finishing para Banquetes
Capacidade	100 pratos
Formato GN	2/1
Componentes Incluídos	Armação móvel de carga múltipla, Thermocover, Carrinho de transporte

Aplicações Profissionais

Este sistema é indispensável para hotéis com salas de eventos, empresas de catering, cantinas empresariais e hospitalares de grande volume, e restaurantes que servem banquetes ou grupos numerosos. Garante um serviço eficiente e a manutenção da qualidade dos pratos desde a confeção até ao momento de servir.

Sistema para Banquetes — Principais Vantagens

- Manutenção ótima da temperatura e qualidade dos alimentos para um serviço impecável.
- Eficiência operacional no serviço de grandes volumes de refeições.
- Mobilidade facilitada através do carrinho de transporte e armação móvel.
- Versatilidade para atender a diferentes tipos de eventos e necessidades de serviço.
- Redução do desperdício alimentar, mantendo os pratos em condições ideais por mais tempo.

O que é um sistema de finishing para banquetes?

É um conjunto de equipamentos projetados para manter os pratos quentes e com a sua qualidade original após a confeção, prontos para serem servidos em eventos de grande escala, como banquetes.

Qual a capacidade deste sistema de banquetes?

Este sistema foi concebido para gerir e manter a temperatura de até 100 pratos simultaneamente, tornando-o ideal para eventos com um grande número de convidados.

Que componentes estão incluídos no sistema?

O sistema completo inclui uma armação móvel de carga múltipla, uma Thermocover para isolamento térmico e um carrinho de transporte robusto para fácil movimentação.

Este sistema é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

É especialmente indicado para cozinhas profissionais que necessitam de servir grandes volumes de refeições em eventos, como hotéis, empresas de catering, e cantinas de grande dimensão.

Como garante a manutenção da temperatura dos pratos?

A Thermocover incluída no sistema atua como uma capa isolante, retendo o calor e garantindo que os pratos permaneçam na temperatura ideal de serviço até ao momento da distribuição.