

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



Sistema para Banquetes 84 Pratos — Transporte e Manutenção Térmica

Informações do Produto

SKU:	RT60.22.491	Modelo:	Sistema para banquetes Tipo 20-2/1 (84 pratos)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	RATIONAL
Modelo	Sistema para banquetes Tipo 20-2/1 (84 pratos)

Descrição Resumida

Sistema completo para banquetes, com capacidade para 84 pratos. Inclui armação móvel, Thermocover e carrinho para transporte eficiente e manutenção térmica.

Descricao Completa

Este sistema completo foi concebido para o transporte e manutenção térmica de até 84 pratos, ideal para serviços de banquetes e eventos de grande escala, garantindo a qualidade da refeição até ao momento de servir.

Características Técnicas

Tipo de Sistema	Finishing para banquetes
Capacidade	84 pratos
Componentes Incluídos	Armação móvel de carga múltipla, Thermocover, Carrinho de transporte
Aplicação	Transporte e manutenção térmica de alimentos
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este sistema é indispensável para hotéis com serviço de banquetes, empresas de catering, cantinas de grande volume (empresariais, hospitalares), e qualquer estabelecimento que necessite de transportar e servir um elevado número de refeições mantendo a temperatura e qualidade dos pratos.

Sistema para Banquetes — Principais Vantagens

- Manutenção da temperatura ideal dos pratos durante o transporte e espera.
- Transporte seguro e eficiente de grandes volumes de refeições.
- Organização otimizada do serviço de banquetes e eventos.
- Versatilidade para diferentes tipos de eventos e ementas.
- Durabilidade e robustez para uso profissional intensivo.

Qual a capacidade máxima de pratos deste sistema?

Este sistema para banquetes foi concebido para transportar e manter a temperatura de até 84 pratos.

?

Para que serve o Thermocover incluído?

O Thermocover é essencial para garantir a manutenção da temperatura dos pratos durante o transporte e antes de serem servidos, assegurando a qualidade térmica da refeição.

É fácil de transportar?

Sim, o sistema inclui um carrinho de transporte robusto, facilitando a movimentação da armação com os pratos, mesmo em ambientes de grande volume.

Para que tipo de eventos é este sistema adequado?

Este sistema é ideal para banquetes, serviços de catering, grandes eventos, conferências e qualquer situação que exija o transporte e serviço de um elevado número de refeições com controlo de temperatura.

Este sistema é compatível com outros equipamentos de cozinha?

O sistema foi concebido para otimizar o processo de finishing e transporte de pratos, sendo um complemento eficaz para cozinhas profissionais que utilizam fornos combinados ou outros equipamentos de confeção de grande capacidade.