

# 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 rapido  
ao produto

## Armação Móvel para Forno 20-2/1, 17 Prateleiras, 74mm

### Informacoes do Produto

|        |             |         |                                       |
|--------|-------------|---------|---------------------------------------|
| SKU:   | RT60.22.396 | Modelo: | Armação móvel 20-2/1 (17 prat., 74mm) |
| Marca: | RATIONAL    | EAN:    | N/D                                   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |                                       |
|--------|---------------------------------------|
| Marca  | RATIONAL                              |
| Modelo | Armação móvel 20-2/1 (17 prat., 74mm) |

### Descricao Resumida

Armação móvel robusta para fornos de confeitaria, tipo 20-2/1, com 17 prateleiras e espaçamento de 74 mm, otimizando a carga e descarga de alimentos.

### Descrição Completa

Esta armação móvel de carga múltipla foi concebida para substituir o rack suspenso em fornos de grande capacidade, facilitando o carregamento e descarregamento rápido e seguro de grandes volumes de alimentos.

### Características Técnicas

|                         |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------|
| Tipo                    | 20-2/1                                |
| Capacidade              | 17 prateleiras                        |
| Distância entre trilhos | 74 mm                                 |
| Montagem                | Fornecida montada — pronta a instalar |

### Aplicações Profissionais

Esta armação móvel é ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis de grande porte, serviços de catering para eventos, e restaurantes com elevada produção. Permite otimizar a logística de confeitaria em fornos combinados, garantindo um fluxo de trabalho eficiente e seguro.

### Armação Móvel para Forno — Principais Vantagens

- Eficiência Operacional:** Permite carregar e descarregar o forno de forma rápida e com mínimo esforço, poupando tempo e aumentando a produtividade.
- Capacidade Otimizada:** Com 17 prateleiras e espaçamento adequado, maximiza a utilização do espaço interno do forno para grandes volumes.
- Segurança Reforçada:** Reduz a necessidade de manuseamento manual de tabuleiros quentes, minimizando riscos de queimaduras e acidentes.
- Durabilidade Profissional:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha industrial.
- Flexibilidade:** Facilita a movimentação de grandes quantidades de alimentos entre as áreas de preparação e confeitaria.

### **Esta armação móvel é compatível com qualquer forno profissional?**

Não, esta armação móvel é especificamente concebida para fornos do tipo 20-2/1. É crucial verificar a compatibilidade com o modelo do seu forno antes da aquisição para garantir um encaixe perfeito e funcionalidade.

### **Qual o material de construção desta armação?**

Embora não especificado nos dados fornecidos, este tipo de equipamento profissional é geralmente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização em ambientes de cozinha.

### **Como esta armação melhora a eficiência na cozinha?**

A armação móvel permite carregar e descarregar um grande volume de tabuleiros de uma só vez, eliminando a necessidade de manusear cada tabuleiro individualmente. Isto acelera significativamente o processo de confeção e reduz o tempo de inatividade do forno.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a sua construção em material adequado para cozinhas profissionais (assumindo aço inoxidável) facilita a limpeza e a manutenção. Pode ser lavada e higienizada de acordo com as normas de segurança alimentar, garantindo a máxima higiene.

### **Qual a vantagem de ter 17 prateleiras com 74mm de espaçamento?**

A capacidade de 17 prateleiras permite cozinhar uma grande variedade de pratos ou grandes volumes de um único item simultaneamente. O espaçamento de 74mm é ideal para tabuleiros de tamanho padrão, garantindo uma circulação de ar adequada para uma confeção uniforme.