

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



Hotelequip.pt

Armação Móvel para Forno, 20 Tabuleiros 1/1 GN, 1,60m Altura

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.21.245	Modelo:	Armação móvel 20-1/1 (20 prat., altura máx. 1,60m, 62mm)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Armação móvel 20-1/1 (20 prat., altura máx. 1,60m, 62mm)
Nº de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Armação móvel para fornos profissionais, com capacidade para 20 tabuleiros 1/1 GN. Altura máxima de 1,60m e distância entre trilhos de 62 mm. Ideal para carga rápida.

Descricao Completa

Esta armação móvel foi concebida para otimizar a logística de carga e descarga em fornos profissionais, substituindo eficazmente o rack suspenso. Permite um manuseamento rápido e seguro de até 20 tabuleiros 1/1 GN.

Características Técnicas

Tipo	20-1/1
Capacidade	20 Tabuleiros 1/1 GN
Altura Máxima	1,60m
Distância entre Trilhos	62 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de produção intensiva em hotéis, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering para eventos, e restaurantes com elevado volume de confeitaria. Facilita a gestão de grandes quantidades de alimentos em fornos combinados.

Armação Móvel — Principais Vantagens

- **Eficiência Operacional:**** Permite carregar e descarregar o forno de forma rápida e simultânea, otimizando o tempo de produção.
- **Manuseamento Seguro:**** Reduz o esforço físico e o risco de acidentes ao transportar grandes volumes de tabuleiros.
- **Versatilidade:**** Compatível com tabuleiros 1/1 GN, adequado para diversas preparações culinárias.
- **Otimização do Espaço:**** Substitui racks fixos, oferecendo flexibilidade na organização da cozinha.

Esta armação móvel é compatível com todos os fornos profissionais?

É projetada para fornos que suportam o sistema de carga múltipla e as dimensões 20-1/1 GN. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o modelo específico do seu forno.

Qual o material de fabrico desta armação móvel?

Geralmente, estas armações são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão e altas temperaturas.

Como se realiza a limpeza e manutenção da armação?

A limpeza deve ser feita regularmente com detergentes neutros e água, seguindo as diretrizes de higiene para equipamentos de cozinha profissional. A sua mobilidade facilita o acesso para uma limpeza completa.

É possível ajustar a distância entre os trilhos?

Não, a distância entre os trilhos é fixa em 62 mm, concebida para otimizar o fluxo de ar e a cozedura uniforme em tabuleiros 1/1 GN.

Quais as vantagens de uma armação móvel face a um rack fixo?

Uma armação móvel permite carregar e descarregar o forno de forma mais rápida e segura, otimizando o tempo de produção e reduzindo o esforço físico da equipa.