

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Hotelequip.pt

Cobertura Térmica Isolante para Buffet Tipo 6-2/1

Informações do Produto

SKU:	RT6004.1016	Modelo:	Thermocover Tipo 6-2/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	RATIONAL
Modelo	Thermocover Tipo 6-2/1

Descrição Resumida

Cobertura térmica isolante para manter pratos quentes até 20 minutos. Ideal para buffets e catering, com fecho magnético rápido para eficiência.

Descrição Completa

Mantenha a temperatura ideal dos seus pratos durante até 20 minutos após a confeção com esta cobertura térmica isolante. O seu fecho magnético rápido garante uma operação eficiente durante os momentos de maior movimento no serviço.

Cobertura térmica — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	6-2/1
Material	Não especificado (Acessório Universal)
Dimensões	Não especificado
Capacidade	Não especificado (Compatível com standard 6-2/1)
Tempo de Retenção de Calor	Até 20 minutos
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets em hotéis, eventos de catering ou cantinas que necessitam de manter a temperatura dos alimentos entre o serviço. Para o gestor de F&B que procura otimizar a apresentação e a segurança alimentar em serviços de grande escala, garantindo que os pratos chegam à mesa na temperatura correta, mesmo em situações de pico de procura.

2/1 — Principais Vantagens

A principal vantagem desta cobertura térmica reside na sua capacidade de assegurar a qualidade e a temperatura dos alimentos por um período significativo após a confeção, aliando a eficiência de um fecho magnético rápido à robustez necessária para ambientes de cozinha profissional. Cumpre as normas de segurança alimentar, contribuindo para a conformidade com os princípios HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão padrão que esta cobertura cobre?

Esta cobertura é compatível com o standard 6-2/1, um formato comum em equipamentos de buffet e catering.

Por quanto tempo mantém os pratos quentes?

A cobertura térmica isolante mantém a temperatura dos pratos quentes por até 20 minutos após a remoção da fonte de calor.

Este equipamento é adequado para uso em unidades móveis como roulotes?

Sim, a sua natureza de acessório universal e o fecho magnético rápido tornam-na uma opção prática para manter a qualidade dos alimentos em unidades móveis, garantindo a temperatura durante o serviço.

O material é fácil de limpar e higienizar?

Embora o material específico não seja detalhado, as coberturas térmicas para uso profissional são geralmente concebidas para serem fáceis de limpar e compatíveis com os rigorosos requisitos de higiene das cozinhas profissionais.

Como o fecho magnético contribui para a eficiência?

O fecho magnético permite uma abertura e fecho rápidos e sem esforço, o que é crucial em ambientes de serviço acelerado, como buffets de hotel ou eventos de catering, otimizando o tempo da equipa.