

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



Hotelequip.pt

Sistema para Banquetes 120 Pratos – Tipo 20-2/1

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.22.493	Modelo:	Sistema para banquetes Tipo 20-2/1 (120 pratos)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Sistema para banquetes Tipo 20-2/1 (120 pratos)

Descricao Resumida

Sistema completo para banquetes tipo 20-2/1, com capacidade para 120 pratos. Inclui armação móvel, Thermocover e carrinho de transporte para logística eficiente.

Descricao Completa

Facilite a logística de serviço em eventos e banquetes com o Sistema para Banquetes Tipo 20-2/1, uma solução completa que permite o transporte e a manutenção da temperatura de até 120 pratos. Concebido para cozinhas profissionais e serviços de catering que exigem eficiência máxima durante o "rush" e a organização de grandes eventos, este sistema simplifica o mise en place e garante a apresentação impecável dos pratos.

Sistema para Banquetes — Características Técnicas

Capacidade de Pratos	120 pratos
Componentes Incluídos	Armação móvel, Thermocover, carrinho de transporte

Aplicações Profissionais

Ideal para gestores de F&B em hotéis e unidades turísticas que organizam banquetes, ou para empresas de catering de eventos que necessitam de transportar e servir um grande volume de pratos de forma eficiente. Para restaurantes com serviço de buffet ou cantinas que lidam com a preparação antecipada e o serviço contínuo, este sistema de banquetes assegura a manutenção da qualidade dos alimentos e a agilidade operacional.

Porquê Escolher Este Equipamento

O Sistema para Banquetes Tipo 20-2/1 destaca-se pela sua funcionalidade completa, integrando a armação de carga, isolamento térmico com o Thermocover e mobilidade através do carrinho de transporte, tudo numa única solução. Esta combinação otimiza o fluxo de trabalho em serviços de grande dimensão, reduzindo o tempo de manuseamento e garantindo a integridade dos alimentos até ao momento do serviço, em conformidade com as exigências de estabelecimentos que operam sob normas rigorosas.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste sistema de banquetes?	?
O Sistema para Banquetes Tipo 20-2/1 tem capacidade para 120 pratos.	?
Que componentes estão incluídos neste sistema?	?

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

Este sistema é adequado para manter a temperatura dos alimentos?

Sim, o Thermocover incluído no sistema ajuda a manter a temperatura dos alimentos durante o transporte e antes do serviço, contribuindo para a segurança alimentar.

Posso usar este sistema em diferentes tipos de eventos?

Com certeza. É uma solução versátil para hotéis, catering, cantinas e qualquer serviço que necessite de gerir o transporte e serviço de um grande número de pratos.

O sistema requer montagem complexa?

Não, o sistema é concebido para ser prático e intuitivo, incluindo uma armação móvel e carrinho de transporte que facilitam a sua utilização imediata em cozinhas profissionais e durante eventos.