

# 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



## Sistema para Banquetes 6-2/1 para 34 Pratos

### Informacoes do Produto

|        |             |         |                                               |
|--------|-------------|---------|-----------------------------------------------|
| SKU:   | RT60.62.196 | Modelo: | Sistema para banquetes Tipo 6-2/1 (34 pratos) |
| Marca: | RATIONAL    | EAN:    | N/D                                           |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |                                               |
|--------|-----------------------------------------------|
| Marca  | RATIONAL                                      |
| Modelo | Sistema para banquetes Tipo 6-2/1 (34 pratos) |

### Descricao Resumida

Sistema completo para banquetes Tipo 6-2/1, com capacidade para 34 pratos. Inclui armação móvel, Thermocover e carrinho de transporte para serviço eficiente.

## Descricao Completa

O sistema de banquetes 6-2/1 otimiza a logística de serviço, garantindo que 34 pratos cheguem à mesa com a temperatura e apresentação ideais, essencial para eventos e catering.

### Características Técnicas

|                       |                                                                      |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Tipo                  | 6-2/1                                                                |
| Capacidade            | 34 pratos                                                            |
| Componentes Incluídos | Armação móvel de carga múltipla, Thermocover, Carrinho de transporte |
| Montagem              | Fornecida montada — pronta a instalar                                |

### Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis com serviço de eventos, empresas de catering, restaurantes que organizam banquetes e casamentos, e cantinas empresariais ou hospitalares que necessitam de transportar refeições quentes em grande volume, mantendo a qualidade.

### Sistema de Banquetes — Principais Vantagens

**Manutenção da Temperatura:** O Thermocover assegura que os pratos chegam à mesa na temperatura ideal, crucial para a satisfação do cliente.

**Eficiência Logística:** O carrinho de transporte e a armação móvel facilitam o movimento de grandes volumes de pratos, otimizando o tempo de serviço.

**Apresentação Profissional:** Garante que cada prato mantém a sua qualidade e aspeto desde a cozinha até ao ponto de serviço.

**Solução Completa:** Inclui todos os elementos essenciais para um serviço de banquetes eficaz e sem falhas.

#### Qual a capacidade máxima de pratos deste sistema de banquetes?

Este sistema foi concebido para transportar e servir até 34 pratos, otimizando o serviço em eventos de média a grande dimensão.

#### Que componentes estão incluídos no sistema completo?

O sistema inclui uma armação móvel de carga múltipla, um Thermocover para manutenção da temperatura e um carrinho de transporte robusto.

**Este sistema é adequado para manter a temperatura de alimentos quentes?**

Sim, o Thermocover é um componente essencial que garante a manutenção da temperatura ideal dos pratos, especialmente concebido para alimentos quentes em serviço de banquetes.

**A montagem deste sistema de banquetes é complexa?**

Não, este sistema é fornecido montado e pronto a instalar, permitindo uma integração rápida e eficiente na sua operação.

**Em que tipo de estabelecimentos profissionais é este sistema mais útil?**

É ideal para hotéis, empresas de catering, restaurantes com serviço de eventos e cantinas que necessitam de um transporte e serviço de refeições eficiente e de qualidade.