

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

Armação Móvel para Forno, 20 Tabuleiros GN 1/1, Distância 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.21.331	Modelo:	Armação móvel 20-1/1 padrão (20 prat., 65mm)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Armação móvel 20-1/1 padrão (20 prat., 65mm)
Nº de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Armação móvel para fornos profissionais, com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1 e distância de 65mm entre trilhos. Facilita a carga e descarga rápida.

Descricao Completa

Esta armação móvel foi concebida para otimizar a eficiência na carga e descarga de fornos profissionais, permitindo um manuseamento rápido e seguro de até 20 tabuleiros GN 1/1. Substitui o rack suspenso, agilizando as operações na cozinha.

Características Técnicas

Tipo	20-1/1
Capacidade	20 Tabuleiros GN 1/1
Distância entre trilhos	65 mm
Dimensões (LxPxA)	561 x 842 x 1742 mm
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta armação móvel é indispensável em cozinhas profissionais de grande volume, como hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de catering e unidades de produção alimentar. Permite o transporte eficiente de grandes quantidades de alimentos entre as áreas de preparação e confeção, otimizando o fluxo de trabalho e a ergonomia dos colaboradores.

Armação Móvel — Principais Vantagens

- Facilita a carga e descarga rápida de fornos, aumentando a produtividade.
- Melhora a ergonomia, reduzindo o esforço físico no manuseamento de tabuleiros pesados.
- Otimiza o espaço na cozinha, permitindo movimentar os tabuleiros conforme a necessidade.
- Construção robusta para durabilidade e resistência em ambientes de cozinha exigentes.
- Compatível com tabuleiros GN 1/1, padrão na maioria das cozinhas profissionais.

Esta armação móvel é compatível com todos os fornos profissionais?

Esta armação é projetada para fornos que utilizam tabuleiros GN 1/1. É crucial verificar as dimensões internas do seu forno para garantir a compatibilidade total com as medidas da armação (561x842x1742 mm).

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

Estas armações são geralmente fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta armação?

A limpeza é simples devido ao material em aço inoxidável. Pode ser lavada manualmente com detergentes neutros e água quente, ou em máquinas de lavar louça industriais, dependendo do modelo e das recomendações do fabricante.

Quais as principais vantagens de utilizar uma armação móvel em vez de racks fixos?

As armações móveis oferecem maior flexibilidade e eficiência. Permitem carregar e descarregar o forno rapidamente, transportar grandes volumes de tabuleiros entre diferentes estações de trabalho e otimizar a logística interna da cozinha, ao contrário dos racks fixos que limitam a mobilidade.

Esta armação é fornecida montada ou desmontada?

Esta armação é fornecida montada, pronta a ser utilizada de imediato na sua cozinha profissional, sem necessidade de montagem adicional.