

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

Armação Móvel para Pratos 52 Pratos Tipo 10-2/1

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.12.022	Modelo:	Armação móvel p/ pratos Tipo 10-2/1 (52 pratos)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Armação móvel p/ pratos Tipo 10-2/1 (52 pratos)

Descricao Resumida

Armação móvel para 52 pratos, compatível com fornos combinados Tipo 10-2/1. Essencial para otimizar a logística e finalização térmica em serviços de banquetes e

eventos.

Descricao Completa

Esta armação móvel foi concebida para o transporte e finalização térmica de 52 pratos, otimizando a logística em serviços de banquetes e eventos de grande escala em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Capacidade	52 Pratos
Compatibilidade	Forno combinado Tipo 10-2/1
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de catering, hotéis com grande volume de eventos, cantinas empresariais e hospitalares, e restaurantes que operam com banquetes ou buffets. Permite uma organização eficiente na preparação e serviço de refeições para grupos numerosos, garantindo a qualidade e temperatura dos pratos.

Armação Móvel para Pratos — Principais Vantagens

A Armação Móvel para Pratos otimiza a logística de serviço, permitindo o transporte e a finalização de um grande volume de pratos de forma simultânea. A sua mobilidade facilita a transição entre a área de preparação e o forno combinado, garantindo que os pratos chegam à mesa na temperatura ideal e com a qualidade desejada, essencial para eventos com muitos convidados.

Qual a capacidade desta armação móvel para pratos?

Esta armação móvel foi concebida para transportar e finalizar até 52 pratos em simultâneo, otimizando a produção em eventos de grande escala.

Com que tipo de forno combinado é compatível esta armação?

Esta armação é especificamente compatível com fornos combinados do Tipo 10-2/1, garantindo um encaixe perfeito e uma operação eficiente.

?

Para que tipo de estabelecimentos profissionais é mais indicada?

É ideal para hotéis, empresas de catering, cantinas e restaurantes que realizam banquetes, buffets ou eventos com um elevado número de convidados, onde a logística de serviço é crucial.

Como é entregue a armação móvel: montada ou desmontada?

A armação móvel é fornecida montada e pronta a instalar, permitindo a sua utilização imediata na sua cozinha profissional.

Que vantagens oferece esta armação na otimização do serviço de banquetes?

Permite a preparação e finalização térmica de um grande volume de pratos de forma organizada e eficiente, assegurando que as refeições chegam à mesa na temperatura ideal e com qualidade consistente.