

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armação Móvel para Pratos 42 Unidades Tipo 10-2/1

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.12.062	Modelo:	Armação móvel p/ pratos Tipo 10-2/1 (42 pratos)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Armação móvel p/ pratos Tipo 10-2/1 (42 pratos)

Descricao Resumida

Armação móvel para transporte e finishing de 42 pratos. Compatível com fornos combinados Tipo 10-2/1, otimizando o serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A armação móvel Tipo 10/2.1 é um acessório essencial para a otimização do serviço em cozinhas profissionais e unidades de hotelaria, permitindo o transporte seguro de até 42 pratos. Ideal para gerir o fluxo de serviço durante os horários de maior movimento, garante a eficiência na linha de empratamento.

armacao movel pratos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	42 pratos
Tipo	Armação móvel p/ pratos 10/2.1

Aplicações Profissionais

A armação móvel é um acessório versátil, ideal para o empratamento em buffets de hotel, cantinas escolares ou empresariais, e para gerir o serviço contínuo em restaurantes com alto volume de clientes. Facilita o transporte seguro de pratos, otimizando o fluxo de trabalho da equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A armação móvel Tipo 10/2.1 destaca-se pela sua robustez e capacidade de carga, permitindo transportar até 42 pratos de forma organizada e segura. Ao integrar-se com sistemas de Finishing, assegura que os pratos chegam à linha de empratamento prontos para o serviço, crucial em eventos ou durante o rush de refeições.

Perguntas Frequentes

Quantos pratos esta armação móvel suporta?
A armação móvel Tipo 10/2.1 foi concebida para transportar até 42 pratos, otimizando o transporte em cozinhas profissionais.
Em que tipo de estabelecimentos é mais útil?

É especialmente útil em hotéis com serviço de banquetes, cantinas de grande capacidade, restaurantes com serviço contínuo e eventos, onde a eficiência no transporte de pratos é fundamental.

Qual a compatibilidade desta armação com outros equipamentos?

Esta armação móvel foi desenvolvida para ser utilizada em conjunto com o sistema de Finishing da Rational, garantindo uma integração perfeita no fluxo de trabalho da cozinha.

Que benefícios traz para a organização da cozinha?

Reduz o número de viagens necessárias para transportar pratos, libera espaço na área de empratamento e ajuda a manter a organização durante os picos de serviço, contribuindo para a conformidade com normas de higiene.

Este acessório requer montagem?

Sendo um acessório universal para o sistema de Finishing, a armação móvel geralmente não requer montagem complexa, estando pronta a ser utilizada após desempacotada.