

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 100 Pratos Tipo 20-2/1

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.22.399	Modelo:	Armação móvel p/ pratos Tipo 20-2/1 (100 pratos)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Armação móvel p/ pratos Tipo 20-2/1 (100 pratos)

Descricao Resumida

Armação móvel robusta para transporte e organização de até 100 pratos. Ideal para otimizar o processo de finalização e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A armação móvel para pratos Tipo 20-2/1 garante o transporte seguro e eficiente de até 100 pratos, otimizando o fluxo de trabalho em operações de banquete e serviço contínuo. Concebida para integrar com sistemas de finishing, esta estrutura de alta capacidade assegura que os pratos chegam à linha de serviço na temperatura ideal, mantendo a qualidade e a apresentação.

Armação móvel para pratos — Características Técnicas

Capacidade	100 pratos
Modelo	Tipo 20-2/1

Aplicações Profissionais

Ideal para o Gestor de F&B de hotéis ou organizador de eventos que gere grandes volumes, esta armação de pratos assegura um serviço impecável em buffets e banquetes. A sua funcionalidade é essencial para cozinhas profissionais de catering e restaurantes com alta rotatividade, garantindo a eficiência na preparação e apresentação dos pratos durante o rush de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A armação móvel Tipo 20-2/1 destaca-se pela sua robustez e pela capacidade de suportar 100 pratos, otimizando significativamente o transporte e a logística interna em estabelecimentos de restauração e hotelaria. Ao permitir o transporte simultâneo de uma grande quantidade de pratos, reduz o tempo gasto em movimentações e minimiza o risco de quebras, assegurando a conformidade com normas de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pratos que esta armação suporta?

A armação móvel Tipo 20-2/1 comporta até 100 pratos, facilitando o serviço em eventos de grande dimensão.

Este equipamento é compatível com que tipo de sistemas de serviço?

É projetada para ser utilizada em conjunto com sistemas de finishing, otimizando a logística de pratos quentes ou frios para o serviço contínuo.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais deste acessório?

Estabelecimentos com alta demanda, como hotéis, centros de convenções, empresas de catering e restaurantes com serviço de buffet ou banquetes, beneficiam da sua elevada capacidade.

Quais as vantagens em termos de eficiência operacional?

Reduz o número de viagens necessárias para transportar pratos, agiliza o processo de mise en place e garante a apresentação consistente dos pratos durante períodos de elevado movimento.

Este equipamento necessita de alguma certificação específica para operação?

Embora seja um acessório, a sua utilização deve cumprir as normas de higiene e segurança alimentar em vigor, como HACCP, especialmente quando integrado em sistemas de produção alimentar.