

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 GN 2/1 - 6 Prateleiras, 64mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.62.150	Modelo:	Armação móvel 6-2/1 padrão (6 prat., 64mm)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Armação móvel 6-2/1 padrão (6 prat., 64mm)

Descricao Resumida

Armação móvel robusta para fornos profissionais, tipo GN 2/1, com capacidade para 6 prateleiras e distância de 64 mm entre trilhos. Otimiza a carga e descarga.

Descricao Completa

Acelere a carga e descarga de equipamentos no seu forno profissional com esta armação móvel padrão 6-2/1. Substitui racks suspensos, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas de produção intensiva e garantindo a conformidade com normas HACCP.

armação móvel forno — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Armação Móvel 6-2/1 Padrão
Capacidade	6 Prateleiras
Distância entre Trilhos	64 mm
Compatibilidade	Equipamento 6-2/1

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes com alto volume de serviço ou gestores de F&B em hotéis que necessitam de agilidade na confeitaria. A sua versatilidade torna-a uma mais-valia em cozinhas de catering, permitindo preparar múltiplos pratos em simultâneo para eventos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta armação móvel distingue-se pela sua funcionalidade de substituição de racks suspensos, permitindo um carregamento e descarregamento rápido e eficiente. Garante maior agilidade operacional, essencial em momentos de pico de serviço em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Esta armação móvel é compatível com todos os fornos?
Esta armação móvel foi concebida para equipamentos de dimensão 6-2/1. Verifique as especificações do seu forno para garantir compatibilidade.
Qual a principal vantagem desta armação sobre racks tradicionais?

A principal vantagem é a capacidade de substituir racks suspensos, permitindo carregar e descarregar o equipamento de forma muito mais rápida, otimizando o tempo em cozinhas movimentadas.

A armação móvel ajuda a cumprir normas HACCP?

Sim, ao facilitar o carregamento e descarregamento rápido, contribui para a eficiência operacional e para a manutenção de um fluxo de trabalho organizado, o que é benéfico para a conformidade com normas como a HACCP.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais deste acessório?

Estabelecimentos com alta rotatividade e necessidade de otimização de tempo, como cozinhas de restaurantes com serviço contínuo, unidades de catering e hotéis com grande volume de produção.

Qual a dimensão da armação móvel?

A armação móvel é do tipo 6-2/1 e possui 6 prateleiras com uma distância de 64 mm entre os trilhos, projetada para equipamentos deste padrão.