

# 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



## Sistema de Transporte para Banquetes 60 Pratos Tipo 20-1/1

### Informacoes do Produto

|        |             |         |                                                |
|--------|-------------|---------|------------------------------------------------|
| SKU:   | RT60.21.332 | Modelo: | Sistema para banquetes Tipo 20-1/1 (60 pratos) |
| Marca: | RATIONAL    | EAN:    | N/D                                            |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |                                                |
|--------|------------------------------------------------|
| Marca  | RATIONAL                                       |
| Modelo | Sistema para banquetes Tipo 20-1/1 (60 pratos) |

### Descricao Resumida

Sistema completo para banquetes, ideal para transporte e manutenção de temperatura de até 60 pratos Tipo 20-1/1. Inclui armação, Thermocover e carrinho.

## Descricao Completa

Este sistema completo de transporte e manutenção de temperatura foi concebido para otimizar a logística de banquetes, permitindo o transporte seguro e a conservação de até 60 pratos Tipo 20-1/1.

### Características Técnicas

|                       |                                                                      |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Tipo de Sistema       | Sistema para Banquetes                                               |
| Capacidade            | 60 pratos                                                            |
| Formato Compatível    | Tipo 20-1/1                                                          |
| Componentes Incluídos | Armação móvel de carga múltipla, Thermocover, Carrinho de transporte |
| Montagem              | Fornecida montada — pronta a instalar                                |

### Aplicações Profissionais

Este sistema é indispensável para hotéis com serviço de eventos, empresas de catering, restaurantes com salas de banquetes, e cantinas de grande volume como as hospitalares ou empresariais, onde a manutenção da qualidade e temperatura dos alimentos é crucial durante o transporte e serviço.

### Sistema de Banquetes — Principais Vantagens

- Assegura a conservação ideal da temperatura e qualidade dos alimentos até ao momento do serviço.
- Otimiza a logística de transporte de grandes volumes de pratos preparados.
- Proporciona flexibilidade e eficiência para a organização de eventos e catering.
- Contribui para a redução do desperdício alimentar, mantendo os pratos em condições ideais.
- Facilita o manuseamento e a distribuição dos pratos em diferentes locais.

#### Qual a capacidade máxima de pratos que este sistema suporta?

Este sistema de banquetes foi concebido para transportar e manter a temperatura de até 60 pratos.

?

#### O sistema inclui todos os componentes necessários para o transporte?

Sim, o sistema é completo e inclui uma armação móvel de carga múltipla, uma Thermocover para isolamento térmico e um carrinho de transporte.

#### **Como é garantida a manutenção da temperatura dos pratos?**

A manutenção da temperatura é assegurada pela Thermocover, que proporciona um isolamento térmico eficaz, mantendo os pratos quentes ou frios conforme necessário.

#### **Este sistema é fácil de manobrar e transportar?**

Sim, o carrinho de transporte incluído foi projetado para facilitar a movimentação e manobra do sistema, mesmo com carga total, garantindo um transporte eficiente.

#### **Para que tipo de eventos é este sistema mais adequado?**

É ideal para qualquer evento que exija o transporte e serviço de um grande volume de pratos preparados, como casamentos, conferências, jantares de gala, ou serviços de catering externos.