

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 rápido
ao produto

Braço de Elevação Automática Tipo L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.75.909	Modelo:	Braço AutoLift (tipo L)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Braço AutoLift (tipo L)

Descricao Resumida

Braço de elevação automática tipo L para sistemas de confeção profissional. Garante a remoção precisa de alimentos do líquido, otimizando processos e qualidade.

Descricao Completa

O Braço AutoLift Tipo L automatiza o levantamento e abaixamento de cestos, garantindo a retirada precisa de produtos do líquido de confeitura. Ideal para otimizar processos em cozinhas profissionais que lidam com produção intensiva e necessitam de controle rigoroso dos tempos de ciclo.

Braço AutoLift Tipo L — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Braço AutoLift (tipo L)
SKU	RT60.75.909
Referência Fornecedor	N/A
Link de origem	rational-online.com

Aplicações Profissionais

Este acessório é ideal para cozinhas de restaurantes com serviço contínuo, pastelarias que produzem em volume, ou unidades de catering que necessitam de precisão e eficiência. O Chef de cozinha que gere o rush do almoço beneficia de tempos de ciclo reduzidos, assegurando a qualidade e o FIFO (First-In, First-Out) em cada confeitura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A automação do ciclo de confeitura proporcionada pelo Braço AutoLift Tipo L garante consistência na preparação dos alimentos, reduzindo a variabilidade humana e o risco de sobre ou sub-cozedura. Sendo um acessório universal, adapta-se a diversos equipamentos, oferecendo uma solução flexível para otimizar a produtividade sem necessidade de substituição de equipamentos base.

Perguntas Frequentes

Este braço é compatível com qualquer equipamento de confeitura?

O Braço AutoLift Tipo L foi concebido para ser um acessório universal, contudo, a compatibilidade específica deve ser verificada com o equipamento de confeitura base.

?

Qual o benefício principal da automatização do levantamento dos cestos?

A automatização garante a precisão nos tempos de confecção, evitando a sobre ou subcozedura dos alimentos e assegurando um resultado consistente em todas as utilizações.

Como o Braço AutoLift contribui para as normas HACCP?

Ao garantir tempos de confecção precisos e controlados, o braço ajuda a manter a segurança alimentar e a rastreabilidade dos processos, elementos cruciais para a conformidade com as normas HACCP.

Este tipo de braço é indicado para cozinhas de grande volume?

Sim, o Braço AutoLift Tipo L é particularmente vantajoso em ambientes de produção intensiva, como cantinas ou serviços de catering, onde a repetibilidade e a eficiência são fundamentais.

Que tipo de manutenção é necessária para este acessório?

A manutenção regular de limpeza, de acordo com as boas práticas de higiene em cozinhas profissionais, é suficiente para garantir o seu bom funcionamento e longevidade.