

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Armação Móvel 20-2/1 para 15 Tabuleiros, Distância 84mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.22.394	Modelo:	Armação móvel 20-2/1 (15 prat., 84mm)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Armação móvel 20-2/1 (15 prat., 84mm)
N° de Tabuleiros / GN	15

Descricao Resumida

Armação móvel para fornos combinados tipo 20-2/1, com capacidade para 15 tabuleiros e uma distância de 84 mm entre prateleiras. Otimiza a carga e descarga.

Descricao Completa

Agilize a carga e descarga de tabuleiros com esta armação móvel de carga múltipla, uma alternativa eficiente a racks suspensos para cozinhas profissionais com produção intensiva. Ideal para otimizar o fluxo de trabalho durante o serviço.

Armação móvel 20-2/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Armação móvel 20-2/1
Capacidade de Tabuleiros	15
Distância entre Trilhos	84 mm
Dimensões (geral)	Tipo 20-2/1 (Compatível com fornos de dimensão 20 x 2/1 GN)

Aplicações Profissionais

Essencial para cozinhas profissionais que lidam com grandes volumes, como hotéis com serviço de buffet, empresas de catering para eventos ou cantinas de grande capacidade. Permite ao Chef Executivo ou Gestor de F&B preparar e gerir múltiplas cargas de alimentos de forma organizada, assegurando a eficiência durante picos de serviço.

2/1 — Principais Vantagens

Facilita a logística interna da cozinha, permitindo o transporte rápido de tabuleiros entre áreas de preparação, confeção e serviço. A sua conceção robusta, compatível com normas de segurança alimentar, assegura a durabilidade e a higiene, cruciais para operações contínuas e em conformidade com HACCP.

Perguntas Frequentes

Esta armação é compatível com todos os fornos?

Esta armação móvel é concebida para fornos de dimensão 20-2/1 GN, sendo um acessório universal dentro dessa especificação. Deve verificar a compatibilidade com o seu modelo de forno específico.

Qual a capacidade de transporte desta armação?

A armação suporta até 15 tabuleiros, com uma distância de 84 mm entre cada par de trilhos, otimizando o espaço e a capacidade de carga.

Como esta armação melhora a eficiência na cozinha?

Permite carregar e descarregar rapidamente os tabuleiros do forno ou para transporte, agilizando os processos de mise en place e serviço contínuo, especialmente em momentos de elevada demanda.

É um acessório essencial para cumprir normas de higiene?

Sim, ao facilitar o manuseamento e transporte organizado dos tabuleiros, contribui para a manutenção de um ambiente de cozinha higiénico e para a conformidade com as normas HACCP.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficia deste equipamento?

Estabelecimentos com alta rotatividade e necessidade de produção em massa, como catering, hotéis, grandes restaurantes, padarias industriais e cozinhas centrais, onde a eficiência na gestão de tabuleiros é crítica.