

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

Aumento de Altura para Armação Móvel de Forno Tipo 20-1/1

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.21.297	Modelo:	Aumento de altura da armação móvel 20-1/1
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Aumento de altura da armação móvel 20-1/1

Descricao Resumida

Aumento de altura para armações móveis de fornos profissionais tipo 20-1/1, permitindo otimizar o espaço de confeção e a flexibilidade de uso.

Descrição Completa

Eleve a capacidade dos seus equipamentos RATIONAL com este aumento de altura, concebido para otimizar a carga e a versatilidade em cozinhas profissionais. Ideal para adaptar o seu forno a necessidades de produção mais elevadas ou a diferentes tipos de confeção simultânea, assegurando conformidade com normas de segurança.

aumento de altura armação móvel — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Acessório simples
Modelo	Aumento de altura da armação móvel 20-1/1
Compatibilidade	Equipamento ou armação móvel múltipla Tipo 20
Referência Fornecedor	N/A

Aplicações Profissionais

Este acessório é essencial para estabelecimentos com elevada exigência de produção, como hotéis com serviço de buffet contínuo ou unidades de catering que preparam grandes volumes. Permite ao Chef Executivo otimizar o espaço vertical do forno, aumentando a capacidade de confeção de múltiplos pratos simultaneamente, crucial durante os períodos de maior movimento num restaurante de 80 covers ou numa cozinha centralizada.

Porquê Escolher Este Equipamento

A proposta de valor única deste aumento de altura reside na sua capacidade de expandir a produtividade do seu equipamento RATIONAL existente sem necessidade de adquirir uma nova unidade. Sendo um acessório certificado e específico para os modelos Tipo 20, garante compatibilidade e segurança, permitindo uma gestão mais eficiente do espaço e dos ciclos de confeção, alinhado com as exigências de um gestor de F&B focado na otimização de recursos e na conformidade com normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Este aumento de altura é compatível com qualquer forno profissional?

?

Este acessório foi concebido especificamente para o Tipo 20 de equipamentos RATIONAL ou para armações móveis compatíveis, garantindo um encaixe seguro e funcional.

Qual o principal benefício de usar este tipo de extensão?

O principal benefício é o aumento da capacidade de confeção do seu forno sem ocupar espaço adicional no chão da cozinha, permitindo processar mais alimentos simultaneamente.

Este acessório afeta a segurança ou as normas HACCP?

Quando instalado corretamente num equipamento RATIONAL compatível, este aumento de altura não compromete a segurança nem as normas HACCP, pois foi concebido para se integrar perfeitamente na estrutura do forno.

É necessário algum tipo de instalação profissional?

A instalação é geralmente simples e intuitiva, pensada para ser realizada pelo próprio utilizador, seguindo as instruções do fabricante para garantir a estabilidade e funcionalidade.

Posso usar este acessório para aumentar a carga de qualquer tipo de alimento?

Sim, o aumento de altura permite acomodar mais tabuleiros ou contentores GN, sendo ideal para preparar uma variedade maior de pratos em simultâneo, desde guarnições a pratos principais, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha profissional.