

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Armação Móvel para Forno Profissional 20 Tabuleiros GN

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.22.368	Modelo:	Armação móvel 20-2/1 (20 prat., altura máx. 1,60m, 62mm)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Armação móvel 20-2/1 (20 prat., altura máx. 1,60m, 62mm)

Descricao Resumida

Otimize a logística da cozinha com esta armação móvel de 20 tabuleiros, ideal para fornos profissionais, garantindo carga e descarga rápidas.

Descrição Completa

A rápida movimentação de tabuleiros em cozinhas profissionais é fundamental para otimizar o fluxo de trabalho durante picos de serviço. A armação móvel para forno, concebida para 20 tabuleiros, oferece uma solução ergonómica e eficiente para carregar e descarregar equipamentos de forma ágil, substituindo sistemas suspensos fixos.

Armação Móvel para Forno — Características Técnicas

Tipo	Armação móvel de carga múltipla
Capacidade	20 tabuleiros
Altura máxima da prateleira	1,60m
Distância entre trilhos	62 mm
Compatibilidade	Acessório universal (para fornos e equipamentos compatíveis)

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que supervisiona a produção em restaurantes de 80 ou mais lugares, onde a preparação e o transporte de grandes volumes de alimentos necessitam de máxima fluidez. Perfeita para empresas de catering e cantinas industriais, esta estrutura facilita a mise en place e o serviço contínuo, reduzindo o tempo de inatividade entre confeções. Garante um manuseamento seguro e rápido de tabuleiros em ambientes de alta exigência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção robusta e design inteligente permitem uma transição suave do forno para a zona de arrefecimento ou de serviço, minimizando o esforço físico da equipa e prevenindo acidentes. A capacidade para 20 tabuleiros, com um espaçamento otimizado de 62 mm, assegura a ventilação

adequada e a integridade dos alimentos. Este sistema de carga múltipla melhora significativamente a produtividade, suportando as rigorosas exigências de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Esta armação móvel é compatível com todos os modelos de fornos profissionais?

Esta armação é um acessório universal, concebida para ser compatível com uma vasta gama de fornos profissionais que utilizam tabuleiros GN. Recomenda-se verificar as dimensões e o tipo de encaixe do seu equipamento para confirmar a compatibilidade.

Qual o material de construção desta armação e é fácil de limpar?

Embora o material exato não esteja especificado nos dados, as armações móveis para uso profissional são geralmente construídas em aço inoxidável para garantir durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar. A sua estrutura aberta facilita a limpeza e desinfeção diária.

Quantos tabuleiros GN posso carregar nesta armação móvel?

A armação foi concebida para acomodar até 20 tabuleiros, oferecendo uma capacidade de carga múltipla que otimiza o transporte e a organização na sua cozinha.

A armação móvel é estável e segura durante o transporte, mesmo com carga total?

Sim, a armação móvel é projetada para estabilidade. As suas características de design, como a distância entre trilhos de 62 mm e a substituição de racks suspensos, visam um manuseamento seguro e um transporte eficiente de carga, mesmo em ambientes de cozinha movimentados.

Quais as vantagens de usar uma armação móvel em vez de um rack suspenso?

A principal vantagem é a rapidez e facilidade de carga e descarga de equipamentos, melhorando o fluxo de trabalho e a ergonomia na cozinha. Permite a movimentação do equipamento entre diferentes estações de trabalho sem esforço, ao contrário dos racks suspensos que são fixos. ?