

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Carro de Serviço Inox 4 Prateleiras - 1000x600 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5860410	<b>Modelo:</b>	5860410
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5860410

### Descricao Resumida

Carro de serviço robusto em aço inoxidável 18/10 com 4 prateleiras insonorizadas (1000x600 mm), ideal para hotelaria e restauração. Capacidade de 130 kg por prateleira, com rodas giratórias (2 com travão) para transporte eficiente.

## Descrição Completa

### Carro de Serviço Inox — Principais Vantagens

Desenvolvido para responder às exigências de ambientes profissionais, este carro de serviço (ou trolley de transporte) combina robustez e funcionalidade. A sua construção em aço inoxidável 18/10 garante não só uma durabilidade excepcional, mas também a máxima higiene, tornando-o ideal para setores como hotelaria, restauração e hospitais.

Equipado com 4 prateleiras espaçosas, oferece uma capacidade de carga notável, permitindo o transporte seguro e eficiente de grandes volumes de produtos ou utensílios. As superfícies arredondadas e a insonorização das prateleiras minimizam o ruído e facilitam a limpeza, contribuindo para um ambiente de trabalho mais ergonómico e produtivo.

A mobilidade é assegurada por quatro rodas giratórias em borracha, duas das quais com travão, que proporcionam uma deslocação suave e silenciosa, mesmo com carga máxima. Os pára-choques de borracha integrados protegem o carro e as paredes contra impactos, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a integridade das instalações.

### Aplicações

Este carro de serviço é indispensável em cozinhas industriais, refeitórios, hotéis, restaurantes, pastelarias e cantinas, onde a necessidade de transportar alimentos, louça ou outros materiais de forma higiénica e eficiente é constante. A sua robustez permite utilizá-lo no transporte de produtos mais pesados, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o esforço físico dos operadores.

É igualmente adequado para ambientes de preparação estática, áreas de arrumação ou como apoio temporário em eventos e serviços de catering, garantindo sempre a conformidade com as normas HACCP de higiene e segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Material da Estrutura</b>	Tubo de aço inoxidável 18/10
<b>Material das Prateleiras</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Número de Prateleiras</b>	4
<b>Capacidade de Carga por Prateleira</b>	130 kg
<b>Rodas</b>	4 giratórias em borracha (2 com travão)
<b>Diâmetro das Rodas</b>	125 mm
<b>Proteção</b>	Pára-choques em borracha
<b>Dimensões da Prateleira (Largura x Profundidade)</b>	1000 mm x 600 mm
<b>Dimensões Exteriores (Largura x Profundidade x Altura)</b>	1025 mm x 625 mm x 1570 mm