Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Carro de Serviço Inox Reforçado 3 Prateleiras - 1000x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM5860610	**Modelo:**	5860610
Marca:	Sammic	**EAN:**	8435561005645

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005645
Modelo	5860610

Descricao Resumida

> Carro de serviço profissional em aço inoxidável 18/10, 3 prateleiras (1000x600 mm), com capacidade de 130 kg/prateleira e rodas giratórias para máxima mobilidade.

Descricao Completa

Carro de Serviço Inox Reforçado — Principais Vantagens

Descubra a robustez e versatilidade do carro de serviço em aço inoxidável, um aliado essencial para o transporte eficiente de produtos e utensílios em ambientes profissionais exigentes. A sua construção soldada em tubo de aço inoxidável 18/10 garante uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, indispensáveis para a higiene e longevidade do equipamento no seu estabelecimento.

Cada carro de apoio (ou trolley) é concebido para otimizar as operações diárias, desde a cozinha até à sala de refeições. As suas três prateleiras embutidas, com superfícies arredondadas e insonorizadas, asseguram um transporte seguro e silencioso, prevenindo a deslocação de itens e minimizando o ruído ambiente. A capacidade de carga superior por prateleira reforça a sua adequação para cargas pesadas, tornando-o ideal para restaurantes, hotéis, hospitais ou cantinas industriais.

Equipado com quatro rodas giratórias em borracha, duas delas com travão, oferece excelente mobilidade e estabilidade. Os pára-choques em borracha adicionam uma camada extra de proteção, tanto para o carro como para as paredes e mobiliário do seu espaço, diminuindo o impacto de eventuais colisões.

Aplicações

Este carro de serviço é indispensável em qualquer cenário Horeca que exija um movimento constante de materiais. É perfeito para cozinhas industriais, permitindo o transporte de ingredientes e pratos entre secções. Em hotéis, facilita a distribuição de loiça, talheres e alimentos, tanto na copa como no serviço de quartos. Restaurantes e pastelarias beneficiam da sua capacidade para organizar e distribuir produtos, enquanto cantinas e refeitórios valorizam a sua resistência para o transporte de grandes volumes durante as horas de pico.

A sua construção em aço inoxidável 18/10 torna-o apto para ambientes com rigorosas normas de higiene, como hospitais, clínicas e laboratórios.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Estantes	3
Capacidade de carga por estante	130 kg
Distância entre bandejas	25,5 mm
Largura da estante	1000 mm
Profundidade da estante	600 mm
Largura (exterior)	1100 mm
Profundidade (exterior)	690 mm
Altura (exterior)	1100 mm
Estrutura	Tubo de aço inoxidável 18/10, soldado
Prateleiras	Aço inoxidável 18/10, embutidas, arredondadas e insonorizadas
Rodas	4 giratórias em borracha (2 com travão), diâmetro 125 mm
Proteção	Pára-choques em borracha