

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: 19/05/2026

O produto final e as características 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.

Descrição 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 excepcional 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 |