

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

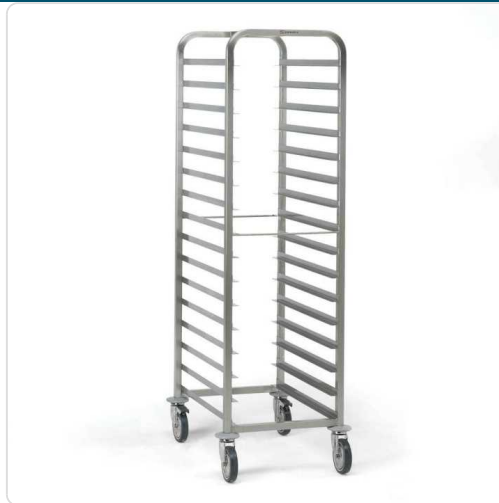


## Carro de Guias Inox 16x 600x400mm para Tabuleiros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5861664	<b>Modelo:</b>	5861664
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5861664

### Descricao Resumida

Carro de guias robusto em inox AISI 304 para 16 tabuleiros 600x400mm, com rodas travão Ø 125mm. Essencial para transporte eficiente em HORECA. Dimensões: 690x530x1620mm.

## Descrição Completa

### Carro de Guias em Inox – Principais Vantagens

Este carro de guias (também conhecido como carro de transporte ou trolley de tabuleiros) é uma solução robusta e higiénica, indispensável para o transporte eficiente de tabuleiros em cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável AISI 304, oferece máxima durabilidade e resistência à corrosão, assegurando um desempenho superior em ambientes exigentes como restaurantes, hotéis e pastelarias. A sua construção soldada garante uma estabilidade inigualável e uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.

Projetado a pensar na funcionalidade, o carro incorpora guias em "L" com topo traseiro para uma fixação segura dos tabuleiros, prevenindo deslizamentos e acidentes. As rodas de Ø 125 mm, sendo duas delas com travão, facilitam a movimentação e garantem a imobilização quando necessário, proporcionando segurança adicional nas operações diárias. Os para-choques de borracha protegem tanto o carro como as instalações contra impactos.

A conformidade com as normas de higiene HACCP é assegurada pela facilidade de limpeza do aço inoxidável, um material não poroso que impede a proliferação de bactérias. Este equipamento é, portanto, uma escolha inteligente para qualquer estabelecimento que preze pela segurança alimentar e pela eficiência operacional.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, padarias, pastelarias e cozinhas industriais que necessitam de uma solução prática para o transporte de tabuleiros de 600x400 mm. Perfeito para movimentar grandes quantidades de alimentos entre áreas de preparação, confeção e serviço, otimizando o fluxo de trabalho e minimizando o esforço físico da equipa.

O carro é adequado para o transporte seguro de tabuleiros com pratos quentes ou frios, ingredientes, utensílios ou louça. A sua capacidade para 16 tabuleiros e a distância de 86 mm entre guias permitem acomodar uma variedade de itens, tornando-o versátil para diversas necessidades logísticas na cozinha.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Estrutura	Tubo de aço inoxidável AISI 304 (25 x 25 x 1.2 mm)
Material das Guias	Aço inoxidável AISI 304 em "L" com topo traseiro
Capacidade	16 tabuleiros de 600 x 400 mm
Distância entre Guias	86 mm
Rodas	Ø 125 mm (duas com travão)
Pára-choques	Borracha
Largura	690 mm
Profundidade	530 mm
Altura	1620 mm