

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 20/05/2026

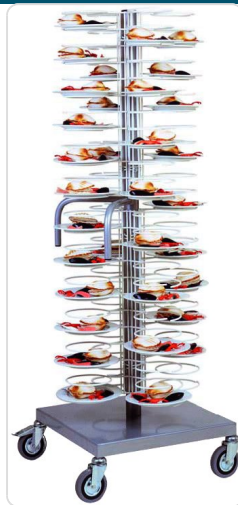
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Carro Porta Pratos Cromado 96 Pratos, Rodas Giratórias

Informacoes do Produto

SKU:	UD3500.090	Modelo:	CARRO PORTA PRATOS (96) RODAS (CA1440) CROMADO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CARRO PORTA PRATOS (96) RODAS (CA1440) CROMADO

Descricao Resumida

Carro porta pratos cromado, ideal para hotelaria e restauração, com capacidade para 96 pratos e base robusta. Inclui rodas giratórias Ø 125, duas com travão, para transporte seguro e eficiente. Dimensões: 60x60x175 cm.

Descricao Completa

Carro Porta Pratos Cromado — Principais Vantagens

O carro porta pratos cromado foi desenvolvido para otimizar o transporte e armazenamento de loiça em ambientes profissionais de hotelaria e restauração. A sua conceção robusta e acabamento cromado garantem durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para a higiene e longevidade do equipamento em cozinhas industriais e refeitórios.

Equipado com capacidade para 96 pratos, este carro maximiza a eficiência operacional na sua cozinha, permitindo um fluxo contínuo de serviço. As rodas giratórias, sendo duas delas com travão, asseguram uma manobrabilidade excepcional e estabilidade durante o transporte, mesmo quando totalmente carregado.

A estrutura em aço laminado e as grades cromadas não só conferem uma estética profissional, mas também facilitam a limpeza e manutenção, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado e higiénico, conforme as exigências do setor HORECA.

Aplicações

Este carro porta pratos é ideal para restaurantes com grande volume de clientes, hotéis com serviço de banquetes, cozinhas de catering e cantinas de empresas. A sua capacidade de 96 pratos torna-o perfeito para eventos e serviços onde a rapidez e a organização são cruciais.

É uma solução indispensável para otimizar o transporte de loiça limpa ou suja entre a cozinha e a sala de jantar, ou para armazenar pratos de forma segura antes do serviço. Facilita as operações de lavagem e organização, adaptando-se a qualquer espaço que exija movimento eficiente de loiça.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x600x1750 mm
Capacidade de Pratos	96

Característica	Detalhe
Capacidade de Cones	230
Material da Estrutura	Aço laminado
Acabamento das Grades	Cromado
Tipo de Rodízios	Ø 125, dois com travão
Base	Chapa à prova de pó