

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Carro Porta Tabuleiros Inox para Fornos Profissionais 20/40x1/1 GN

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.514	Modelo:	CARRO PORTA TABULEIRO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CARRO PORTA TABULEIRO

Descricao Resumida

Carro porta tabuleiros profissional em aço inox. Capacidade versátil para 20 ou 40 tabuleiros GN 1/1, espaçamento de 63 mm. Dimensões: 690x835x1710 mm.

Descricao Completa

Carro Porta Tabuleiros GN — Principais Vantagens

Este carro porta tabuleiros, construído integralmente em aço inoxidável, é um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis e cozinhas industriais. A sua robustez e design ergonómico garantem um transporte seguro e eficiente de grandes volumes de alimentos.

Ideal para otimizar o fluxo de trabalho, permite acomodar até 40 tabuleiros de tamanho GN 1/1, dependendo da configuração. A estrutura em aço inoxidável assegura uma durabilidade excecional e uma fácil limpeza, cumprindo com os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

A mobilidade é facilitada pelas rodas resistentes, que permitem movimentar o carro sem esforço entre diferentes áreas da cozinha, desde a preparação ao forno e à zona de empratamento. É a solução perfeita para quem procura eficiência e organização no ambiente profissional.

Aplicações

Concebido para responder às exigências de estabelecimentos com elevado volume de produção, este carro porta tabuleiros é perfeitamente adequado para cozinhas industriais, hotéis com serviço de banquetes, restaurantes de grande porte, e catering. A sua versatilidade permite o transporte de alimentos antes ou após a confeção, otimizando o processo de preparação e distribuição.

É compatível com fornos profissionais das séries LBE, LVE, LBG e LVG que utilizem tabuleiros Gastronorm. Também é ideal para o arrefecimento ou armazenagem temporária de alimentos em tabuleiros, contribuindo para uma gestão eficaz do espaço e dos recursos na cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	690x835x1710 mm
Material	Construção em Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Capacidade	20x1/1 GN ou 40x1/1 GN (compatível com fornos LBE-LVE-LBG-LVG)
Espaçamento entre Tabuleiros	63 mm