

Ficha Tecnica

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



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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Carro de Serviço Inox 3 Prateleiras 900x600x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.808	Modelo:	UD5700.808
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	900 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5700.808

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste carro de serviço?

A: Este carro de serviço possui dimensões de 900x600x850 mm (comprimento x largura x altura), oferecendo um tamanho ideal para manuseamento em cozinhas profissionais e hotéis, sem comprometer a capacidade de transporte.

Q: Quais são os requisitos de instalação ou montagem deste carro de serviço? A: O carro de serviço multiusos em inox é entregue pronto a usar, exigindo apenas uma montagem simples das rodas e, possivelmente, das prateleiras, que é facilmente realizada sem a necessidade de ferramentas especializadas. Não tem requisitos elétricos, de gás ou água.

Q: Como posso efetuar a limpeza e manutenção deste carro de serviço em aço inoxidável? A: A limpeza do carro de serviço é extremamente simples. Recomenda-se utilizar um pano macio e um detergente neutro. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento do aço inoxidável e garantir a higiene.

Q: Este carro de serviço inclui alguma garantia ou assistência técnica pós-venda? A: Sim, este produto beneficia de uma garantia padrão contra defeitos de fabrico. Para informações detalhadas sobre a garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

Q: Existem acessórios compatíveis ou prateleiras adicionais que possam ser adquiridas para este carro? A: Atualmente, este carro de serviço é fornecido com três prateleiras fixas e não dispõe de acessórios adicionais ou prateleiras extra para venda. Contudo, a sua configuração standard é otimizada para oferecer alta funcionalidade.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

carro de serviço inox, carro de serviço profissional, carro multiusos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15387

Alt Text Imagens

Carro Serviço Multiuso Inox Udcsmi3 3 Prateleiras

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Carro Serviço Multiuso Inox Udcsmi3 3 Prateleiras

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Carros de Serviço

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRCNS6004E,HRCN6004E

Uso Profissional - Dicas	<p>Verifique regularmente a limpeza dos eixos das rodas para evitar a acumulação de detritos que possam comprometer a manobrabilidade e o ruído em zonas de público., Distribua as cargas mais pesadas na prateleira inferior para baixar o centro de gravidade do carro, garantindo maior estabilidade em manobras rápidas ou em pisos com ligeiras inclinações., Utilize tapetes de silicone antiderrapantes em cada prateleira para minimizar o ruído de impacto de loiças e evitar o deslizamento de líquidos durante o transporte., Aproveite a estrutura em inox para realizar limpezas com detergentes desengordurantes profissionais após cada turno de desbarasse, prevenindo a contaminação cruzada.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha e Responsáveis de Operações de Catering, Diretores de F&B (Food and Beverage) e Governantas de Hotel, Gestores de Cantinas Hospitalares e Unidades de Saúde</p>
Descrição Curta Original	<p><p>Carro de serviço multiusos em inox; com 4 rodas multidireccionais;</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 900x600x850 mm
 Capacidade Pratos nr N nr
 Cones 230 nr</p> <p>Prateleiras 3 nr</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRFD10L600S,HRFD10L10L600S,HRFD10LTRIF600E</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Gestão de Copas e Desbarasse em Restaurantes de Alto Volume: Utilizado para a recolha sistemática de loiça suja e talheres das zonas de refeição para a zona de lavagem, permitindo o transporte de grandes volumes de uma só vez. A configuração de três níveis maximiza a verticalidade, separando vidros, pratos e resíduos para acelerar o processo de triagem na copa., Mise-en-place e Apoio ao Empratamento em Banquetes: Atua como uma estação móvel de apoio para o transporte de pratos já finalizados da cozinha para os salões de eventos ou para a movimentação de garnições e utensílios durante a preparação. A fluidez das rodas multidireccionais permite que a equipa de cozinha mantenha a cadência de serviço sem interrupções logísticas., Serviço de Housekeeping e Reposição em Unidades Hoteleiras: Ideal para a reposição de minibares, transporte de têxteis limpos ou distribuição de amenities entre pisos, garantindo uma operação silenciosa que não perturba os hóspedes. A superfície em inox facilita a desinfeção imediata entre turnos, cumprindo rigorosamente os protocolos HACCP.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>O carro de serviço em aço inoxidável de três prateleiras é um pilar da logística interna em unidades de restauração e hotelaria, projetado para suportar o fluxo intenso de operações B2B onde a agilidade e a higiene são críticas. Construído para resistir à corrosão e ao uso mecânico contínuo, este equipamento otimiza os tempos de resposta das equipas de sala e copa, reduzindo o esforço físico e garantindo que o transporte de cargas pesadas ou volumosas seja executado com a máxima estabilidade e segurança alimentar.</p>

Carro de transporte multiusos em aço inoxidável com 3 prateleiras e 4 rodas multidirecionais, ideal para ambientes de cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Carro de Serviço Profissional — Principais Vantagens

Este trolley de serviço multiusos, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, foi concebido para otimizar a eficiência operacional em ambientes industriais exigentes. A sua robusta construção garante uma durabilidade excepcional e elevada resistência à corrosão, tornando-o ideal para o transporte seguro de alimentos, louças ou variados equipamentos em cozinhas profissionais, restaurantes e unidades hoteleiras.

Os três níveis de arrumação generosos oferecem uma capacidade de carga superior, permitindo-lhe organizar e transportar múltiplos artigos simultaneamente, o que minimiza significativamente o número de deslocações. Equipado com quatro rodas silenciosas e multidirecionais, este equipamento proporciona uma manobrabilidade excepcional, adaptando-se com facilidade a corredores estreitos e diversos tipos de superfície, contribuindo para um ambiente de trabalho mais ergonómico e produtivo.

Para além da sua funcionalidade superior, o design integral em aço inoxidável facilita sobremaneira a limpeza e a manutenção, assegurando total conformidade com as rigorosas normas de higiene, cruciais no setor da restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este versátil equipamento é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta gastronomia e cozinhas de catering a lares, hospitais e cantinas. É a solução ideal para servir refeições, recolher loiça suja, transportar ingredientes pesados ou movimentar equipamentos de menor dimensão. A sua adaptabilidade torna-o um elemento indispensável em hotéis para serviço de quartos, em bares para reposição de stocks ou em qualquer ambiente onde a mobilidade e a capacidade de organização sejam cruciais para a eficiência das operações diárias. Verifique regularmente a limpeza dos eixos das rodas para evitar a acumulação de detritos que possam comprometer a manobrabilidade e o ruído em zonas de público. Distribua as cargas mais pesadas na prateleira inferior para baixar o centro de gravidade do carro, garantindo maior estabilidade em manobras rápidas ou em pisos com ligeiras inclinações. Utilize tapetes de silicone antiderrapantes em cada prateleira para minimizar o ruído de impacto de loiças e evitar o deslizamento de líquidos durante o transporte. Aproveite a estrutura em inox para realizar limpezas com detergentes desengordurantes profissionais após cada turno de desbarasse, prevenindo a contaminação

cruzada.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	900x600x850 mm
Material	Aço Inoxidável
Número de Prateleiras	3
Rodas	4 multidirecionais

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico deste carro de serviço?

Este carro de transporte é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e facilidade de higienização para uso em contextos profissionais, cumprindo as normativas de segurança alimentar.

As rodas são adequadas para qualquer tipo de piso?

Sim, o carro está equipado com quatro rodas multidirecionais projetadas para proporcionar mobilidade suave e eficiente em diversas superfícies, comuns em ambientes de hotelaria e restauração, minimizando o ruído e facilitando o manuseamento.

Quantas prateleiras possui este modelo?

O carro de serviço dispõe de três prateleiras robustas, oferecendo ampla capacidade para organizar e transportar os seus utensílios ou alimentos de forma eficiente, otimizando o fluxo de trabalho.

Quais são as dimensões exatas deste carro de serviço?

Este carro de serviço possui dimensões totais de 900x600x850 mm (comprimento x largura x altura), oferecendo um tamanho ideal para manuseamento em cozinhas profissionais e hotéis, sem comprometer a capacidade de transporte de cargas volumosas.

Existem acessórios compatíveis ou prateleiras adicionais que possam ser adquiridas para este carro?

Atualmente, este carro de serviço é fornecido com três prateleiras fixas e não dispõe de acessórios adicionais ou prateleiras extra para venda, garantindo, contudo, alta funcionalidade na sua configuração standard para as mais diversas tarefas diárias.