

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

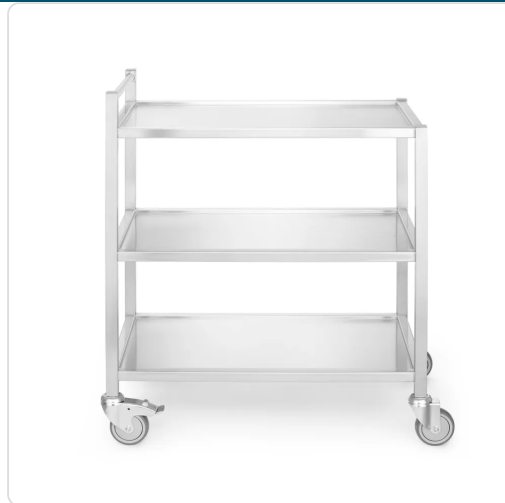


Carrinho de Serviço Inox Robusto 3 Prateleiras 800x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE810224	Modelo:	HE810224
Marca:	HENDI	EAN:	8711369810224

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE810224
EAN	8711369810224

Descricao Resumida

Carrinho de serviço inox robusto, ideal para cozinhas profissionais. Com 3 prateleiras e capacidade de 80kg por nível, garante transporte eficiente e seguro.

Descricao Completa

Para cozinhas profissionais que exigem máxima durabilidade e eficiência no transporte, este carrinho de serviço em aço inoxidável, com a sua construção soldada, é a solução robusta que garante anos de utilização intensiva. Concebido para agilizar a logística interna, desde a mise en place ao serviço, cada uma das suas 3 prateleiras suporta até 80kg, facilitando a movimentação de cargas pesadas sem esforço. A sua estrutura reforçada e as rodas com travão asseguram estabilidade e segurança inigualáveis, mesmo nos ambientes mais dinâmicos.

Carrinho de Serviço Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxLxA)	800x500x850mm
Número de Prateleiras	3
Carga Máxima por Prateleira	80kg
Rodas	4 (2 com travão)
Peso Líquido	14,26kg
Construção	Soldada para maior resistência

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em diversos contextos da restauração e hotelaria. Em cozinhas de grande volume, otimiza o fluxo de trabalho durante o rush, permitindo o transporte rápido e seguro de ingredientes ou louça. É também ideal para a montagem e desmontagem de buffets em hotéis ou eventos de catering, onde a apresentação e a funcionalidade são cruciais. A sua versatilidade estende-se ao apoio em zonas de confeção, como superfície auxiliar para utensílios ou como estação móvel de pré-preparação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal diferenciação deste carrinho reside na sua construção inteiramente soldada em aço inoxidável, que elimina as folgas e fragilidades comuns em modelos de encaixe, resultando numa resistência superior e numa vida útil prolongada. Enquanto outros carrinhos podem ceder sob carga ou perder estabilidade com o tempo, este modelo mantém-se firme e funcional, protegendo o seu investimento. A capacidade de 80kg por prateleira e a facilidade de limpeza do aço inox, que cumpre as normas de higiene alimentar, garantem um desempenho excecional e um retorno claro sobre o investimento para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de carga por prateleira neste carrinho de serviço??

Cada uma das 3 prateleiras do carrinho suporta até 80 kg, totalizando uma capacidade robusta para o transporte eficiente de diversos itens. Esta especificação é ideal para otimizar as operações em cozinhas profissionais e serviços de restauração.

Como a construção soldada contribui para a durabilidade do equipamento??

A construção soldada confere uma estrutura significativamente mais resistente e estável em comparação com modelos aparafusados, minimizando o risco de folgas ou deformações. Esta característica é crucial para suportar o uso diário intenso em ambientes de restauração movimentados, prolongando a vida útil do investimento.

Quais as vantagens das rodas com travão para a operação em espaços movimentados??

As duas rodas com travão permitem imobilizar o carro de transporte de forma segura em qualquer superfície, mesmo inclinada. Esta funcionalidade previne deslocamentos acidentais, garantindo estabilidade crucial durante as operações de carga, descarga ou serviço em cozinhas e salas de refeição.

Como se deve limpar e manter este carrinho de serviço em aço inoxidável??

Para a limpeza e manutenção, recomenda-se o uso regular de água morna com detergente neutro e um pano macio, evitando abrasivos que possam riscar a superfície. É fundamental secar bem o aço

inoxidável após a lavagem para prevenir manchas de calcário e preservar o seu brilho e higiene.

Este carrinho de transporte é adequado para utilização em eventos de catering ou buffet??

Sim, o design robusto, a mobilidade das rodas e a elevada capacidade de carga tornam-no ideal para o transporte eficiente e apresentação de louça, alimentos ou utensílios na organização de buffets e grandes eventos de catering, garantindo um serviço fluido e profissional.