

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Carro de Distribuição Gastronorm 16 Níveis Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1190.268.013	<b>Modelo:</b>	C32GN
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	635 x 710 x 1520 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	C32GN

### Descricao Resumida

Carro robusto de distribuição Gastronorm em inox com 16 níveis. Ideal para transporte eficiente e seguro em cozinhas profissionais. Rodas com travão.

## Descricao Completa

### Carro Gastronorm — Principais Vantagens

Concebido para otimizar a eficiência e a organização em ambientes de restauração, este porta-tabuleiros é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma higiene impecável, características cruciais para o setor alimentar. O design funcional, com capacidade para 16 níveis de tabuleiros Gastronorm, permite um transporte seguro e eficiente de grandes volumes de alimentos, quer sejam preparados ou a serem distribuídos para serviço. É uma solução versátil para cozinhas movimentadas.

Este equipamento possui batentes exteriores que servem para proteger as paredes e o próprio carrinho contra impactos durante a movimentação. A mobilidade é facilitada pelas duas rodas com travão e duas sem travão, que garantem manobras suaves e estáveis, bem como a fixação segura no local desejado. Com um diâmetro de rodas de 100 mm, o deslocamento é ágil e adaptado a diferentes tipos de piso em cozinhas e refeitórios. A sua equipa vai apreciar a facilidade de utilização e a segurança que este carro oferece no dia-a-dia.

### Aplicações Profissionais

Este transportador de tabuleiros é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde grandes restaurantes e catering a hotéis e refeitórios institucionais. A sua capacidade e mobilidade fazem dele uma ferramenta indispensável para a distribuição de refeições, transporte de louça suja ou pré-preparação de ingredientes em grande escala. Facilita o fluxo de trabalho, reduzindo o esforço físico e minimizando o risco de acidentes e derrames. É perfeito para otimizar os processos logísticos na sua cozinha profissional.

### Características Técnicas

<b>Construção</b>	Aço inoxidável
<b>Capacidade</b>	16 níveis para tabuleiros Gastronorm
<b>Segurança</b>	Batentes exteriores
<b>Rodas</b>	2 com travão, 2 sem travão

<b>Diâmetro das Rodas</b>	100 mm
<b>Dimensões (LPA)</b>	635x710x1520 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade de tabuleiros Gastronorm que este carro pode transportar?**

Este carro foi concebido para acomodar até 16 tabuleiros Gastronorm, permitindo o transporte de múltiplos pratos ou ingredientes de uma só vez.

### **O carro é seguro para usar em cozinhas movimentadas?**

Sim, o carro dispõe de batentes exteriores que protegem tanto o equipamento como as suas instalações, e as rodas com travão garantem estabilidade durante o carregamento e descarregamento.

### **Será que este carro é fácil de manobrar em espaços apertados?**

As rodas de 100 mm de diâmetro, combinadas com a configuração de duas rodas com e duas sem travão, facilitam a manobrabilidade, mesmo em cozinhas com espaço limitado.

### **De que material é feito o carro e qual a sua durabilidade?**

O carro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo uma longa vida útil, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de restauração.

### **É possível utilizar este carro para transporte de alimentos quentes ou frios?**

Este carro é neutro, ideal para o transporte geral de tabuleiros, sejam eles com alimentos quentes ou frios, mas não dispõe de função de aquecimento ou refrigeração ativa.