

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Carro de Serviço 17 Tabuleiros GN 1/1 - 171 cm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	PJP80520	Modelo:	P80520
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661805209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P80520
EAN	8421661805209

Descricao Resumida

Carro de serviço robusto em aço inoxidável com 17 calhas para tabuleiros GN 1/1. Ideal para transporte e armazenamento eficiente em cozinhas profissionais. Inclui rodízios de poliamida para mobilidade.

Descrição Completa

Este carro de serviço em aço inoxidável, com 17 calhas para tabuleiros GN 1/1, foi concebido para otimizar o transporte e armazenamento em cozinhas profissionais. A sua estrutura robusta e mobilidade facilitam a organização e o acesso rápido aos alimentos.

Carro de Serviço — Características Técnicas

Capacidade	17 Tabuleiros GN 1/1
Material	Aço inoxidável
Tipo de Rodízios	Poliamida
Largura	630 mm
Profundidade	455 mm
Altura	1710 mm
Peso	22.34 kg

Carro de Serviço — Aplicações Profissionais

Este carro é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que necessitam de transportar e armazenar tabuleiros GN de forma organizada e eficiente.

Carro de Serviço — Principais Vantagens

- **Otimização do Espaço:** Permite armazenar e transportar até 17 tabuleiros GN 1/1, maximizando a capacidade de carga.
- **Mobilidade Superior:** Equipado com rodízios de poliamida que garantem um deslocamento suave e sem esforço, mesmo com carga total.

- **Durabilidade e Higiene:** Construído em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.
- **Organização Eficiente:** As calhas seguras mantêm os tabuleiros estáveis, prevenindo danos e mantendo a ordem na cozinha ou área de serviço.
- **Design Empilhável:** Facilita o armazenamento de várias unidades vazias, otimizando o espaço quando não estão em uso.