

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

Carro de Serviço com Rodas, Polietileno, 105.4x60.3x94.3 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMSC337-110	Modelo:	SC337-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511043248

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	SC337-110
EAN	099511043248

Descricao Resumida

Carro de serviço em polietileno preto, com 105.4x60.3x94.3 cm, ideal para transporte seguro e eficiente em cozinhas profissionais e áreas de serviço. Equipado com rodas fixas e giratórias com travão.

Descricao Completa

A mobilidade e organização num serviço de restauração ou hotelaria são cruciais, especialmente em momentos de pico. Este carro de serviço, concebido para ambientes profissionais exigentes, facilita o transporte de alimentos, utensílios e louça, garantindo eficiência nas operações diárias em cozinhas profissionais, buffets ou áreas de serviço.

carro de serviço profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Exteriores (L x P x A)	603 x 1054 x 943 mm
Material	Polietileno
Cor	Negro
Rodas	2 Rígidas, 2 Giratórias com Travão
Unidades	1

Aplicações Profissionais

Este carro de serviço é uma ferramenta versátil para estabelecimentos de restauração e hotelaria. Ideal para o gestor de F&B em hotéis que necessita de agilizar o serviço de quartos ou buffets. Também é perfeitamente adaptado para chefs em restaurantes de média dimensão (40-80 covers) que procuram otimizar a logística entre cozinha e sala durante o serviço contínuo, ou para equipas em cantinas e unidades de catering que lidam com grandes volumes de refeições.

Carro de Serviço com Rodas - Principais Vantagens

A principal vantagem deste carro de serviço reside na sua construção robusta em polietileno, que garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para cumprir normas de higiene como o HACCP. A configuração de quatro rodas, incluindo duas giratórias com travão, assegura uma manobrabilidade excepcional e estabilidade durante o transporte em áreas de serviço movimentadas, prevenindo acidentes e garantindo a integridade da carga.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste carro de serviço em polietileno?

A sua construção em polietileno oferece elevada resistência a impactos e corrosão, além de ser extremamente fácil de higienizar, o que é fundamental para a manutenção de padrões sanitários em cozinhas profissionais e outras áreas de serviço alimentar.

Este carro de serviço é adequado para cozinhas com alto volume de trabalho?

Sim, as suas dimensões de 603 x 1054 x 943 mm e a configuração de rodas (duas rígidas e duas giratórias com travão) permitem um transporte eficiente e seguro de alimentos e utensílios, tornando-o ideal para ambientes com alta demanda operacional como buffets ou serviços de catering.

Quantas unidades deste carro de serviço vêm incluídas por defeito?

O produto é vendido como uma unidade individual, conforme indicado nas especificações, sendo ideal para complementar o equipamento existente ou para estabelecimentos que necessitam de uma solução de transporte específica.

Que tipo de mobilidade oferece este carro?

Este carro de serviço está equipado com quatro rodas: duas rígidas para estabilidade direcional e duas giratórias com travão, o que permite uma excelente manobrabilidade em corredores estreitos e segurança quando estacionado, facilitando o fluxo de trabalho em cozinhas e áreas de serviço.

?

O material em polietileno cumpre normas de segurança alimentar?

O polietileno é um material amplamente utilizado em equipamentos para a indústria alimentar devido à sua inércia química, não toxicidade e facilidade de limpeza, o que contribui para a

manutenção de um ambiente seguro e higiênico, essencial para o cumprimento das normas HACCP.