

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

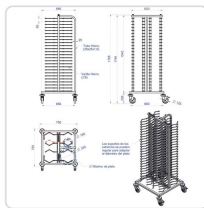


Carro para Pratos Hotéis e Restaurantes, 100 Pratos, ø33 cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------|
| SKU: | EX19005480 | Modelo: | CPP-100 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | CPP-100 |

Descricao Resumida

Carro robusto em aço inoxidável para transporte de 100 pratos (até ø33 cm). Rodas de alta resistência, ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Carro porta pratos — Carro para Pratos Hotéis e Restaurantes — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a segurança no transporte de louça com o nosso carro porta pratos (trolley de pratos) profissional, ideal para ambientes de hotelaria e restauração. Este equipamento é projetado para otimizar o fluxo de trabalho, permitindo uma movimentação rápida e organizada de grandes volumes de pratos.

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, a sua estrutura robusta e totalmente soldada garante durabilidade e resistência contra o uso intensivo. O acabamento epóxi oferece proteção superior contra ferrugem e corrosão, assegurando uma vida útil prolongada mesmo em condições adversas.

Com capacidade para até 100 pratos e um ajuste fácil para diâmetros de até 33 cm, este carro de serviço ajusta-se perfeitamente às necessidades de qualquer cozinha profissional ou sala de eventos, garantindo que o serviço de mesa seja impecável e sem contratempos. A haste intermediária não só facilita a deslocação como confere máxima rigidez à estrutura, prevenindo oscilações e quebras de louça.

Aplicações

Este carro porta pratos é um aliado indispensável para hotéis, restaurantes, refeitórios, empresas de catering e eventos de grande escala. A sua conceção robusta e facilidade de manuseamento tornam-no perfeito para transporte de loiça entre a cozinha e a sala de jantar, ou para preparar grandes serviços de buffet. É ideal para estabelecimentos que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para organizar, transportar e servir um elevado número de pratos de forma segura e higiénica.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------------|---------------------|
| Dimensões totais (C x L x A) | 754 x 754 x 1800 mm |

| Característica | Detalhe |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| Capacidade de pratos | 100 pratos |
| Diâmetro máximo do prato | 33 cm |
| Separação entre níveis | 60 mm |
| Material da estrutura | Aço inoxidável com acabamento epóxi |
| Rodas | 4 rodas de 125 mm, 2 com travão |
| Proteção | Amortecedores de borracha |