

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



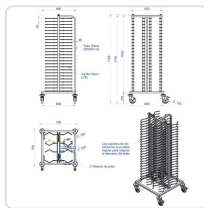
Hotelequip.pt

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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19005480	<b>Modelo:</b>	CPP-100
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	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

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