

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Carrinho Auxiliar Porta Espetos 960x500x1650 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AXCARRO	<b>Modelo:</b>	CARRO
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	CARRO

## Descricao Resumida

Carrinho auxiliar porta espetos profissional para hotelaria. Estrutura vertical de alta resistência com 960x500x1650mm. Ideal para churrasqueiras e rodízios.

## Descricao Completa

### Principais Vantagens

O Carrinho Auxiliar Porta Espetos foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas de alto rendimento, permitindo o transporte e armazenamento higiênico de espetos de forma organizada e segura.

Construído com materiais de elevada resistência, este equipamento garante uma durabilidade superior face ao uso intensivo diário, facilitando a mobilidade entre as zonas de preparação e de confeção.

O seu design vertical maximiza a utilização do espaço útil na cozinha, mantendo os utensílios sempre acessíveis e reduzindo o risco de acidentes manuais durante o manuseamento de espetos longos.

### Aplicações

Este carrinho é indispensável para churrasqueiras, rodízios, restaurantes de grelhados e unidades de catering que operam com grandes volumes de espetaria. É a solução ideal para organizar o serviço desde a preparação em câmara fria até à linha de fogo, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Carrinho Auxiliar Porta Espetos
Largura	960 mm
Profundidade	500 mm
Altura	1650 mm
Estrutura	Vertical com Rodízios

## Perguntas Frequentes

---

### **O carrinho é fácil de movimentar quando está carregado?**

*Sim, está equipado com rodas robustas que permitem uma deslocação suave e estável mesmo com a capacidade máxima ocupada.*

### **Este equipamento cumpre as normas de higiene?**

*Sim, o design e materiais utilizados facilitam a higienização completa, sendo adequado para ambientes HACCP.*