

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Carro Carrilado Extrátil Aço Inox 16 Tabuleiros 60x40cm

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                     |
|--------|------------|------------|---------------------|
| SKU:   | UD2106.730 | Modelo:    | UD2106.730          |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                 |
|        |            | Dimensões: | 740 x 560 x 1704 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |            |
|--------|------------|
| Marca  | UDEX       |
| Modelo | UD2106.730 |

## FAQ

Q: Quais são as dimensões do Carro Carrelado Extrátil e qual o espaço necessário para a sua utilização? A: O Carro Carrelado Extrátil possui dimensões de 740x560x1704 mm (largura x profundidade x altura). Para uma utilização confortável e segura, é recomendável dispor de um espaço adicional de, pelo menos, 30 cm à volta do carro para manobragem e acesso aos tabuleiros., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do Carro Carrelado Extrátil? A: A limpeza do Carro Carrelado Extrátil é simplificada graças à sua construção em aço inoxidável. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e não abrasivos, com um pano macio e água morna. As rodas devem ser verificadas regularmente para garantir a sua mobilidade e travagem eficaz., Q: Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este Carro Carrelado Extrátil? A: Este carro é projetado para acomodar tabuleiros de 60x40 cm. Possui capacidade para 16 tabuleiros, otimizando o transporte e a organização na sua pastelaria ou cozinha profissional., Q: O Carro Carrelado Extrátil requer alguma instalação especial? A: Não, o Carro Carrelado Extrátil não requer qualquer instalação especial. É um equipamento móvel, pronto a usar, apenas necessitando de um espaço plano para a sua movimentação e estabilidade.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Carro Carrelado Extrátil, Carro Pastelaria 60x40, Carro Inox Profissional

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12959

**Alt Text Imagens**

Carro Carrelado Extraivel 16x(60x40) Modelos 1664 Carro carrilado extraível em aço inox para 16 tabuleiros 60x40cm, ideal para fornos e hotelaria profissional.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Carro Carrelado Extraivel 16x(60x40) Modelos 1664

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Carros / Trolleys

**Categorias Secundárias**

FORNOS

**Upsells (SKU | Título)**

EUXF043,EUXFT193

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uso Profissional - Dicas</b>        | Verifique regularmente o aperto dos travões das rodas para garantir a imobilização total durante a carga em superfícies com ligeira inclinação., Aproveite a alça removível para reduzir a pegada do equipamento dentro de câmaras frigoríficas estreitas, otimizando o espaço de circulação., Mantenha as guias de inserção limpas de resíduos de farinha ou gordura para garantir que os tabuleiros deslizam sem resistência, evitando solavancos que possam comprometer massas delicadas., Em processos de fermentação, cubra o carro completo com uma capa térmica ou plástica para criar um microclima controlado em todos os 16 níveis simultaneamente.                                                                                                                                                                    |
| <b>Uso Profissional - Perfis</b>       | Chef de Pastelaria em Unidades Hoteleiras, Gestor de Produção em Padarias Industriais, Responsável de Operações de Catering e Banquetes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Descrição Curta Original</b>        | <p>Carro para pastelaria extraível em aço inox com capacidade de 16 tabuleiros 60x40cm, com alça ergonômica removível e rodas com freios.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Descrição Original (1/2)</b>        | <p>Dimensões: 740x560x1704 mm</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Cross-sells (SKU   Título)</b>      | UD2050.039,UD2050.040,UD2050.038                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Uso Profissional - Casos de Uso</b> | Gestão de Fornos Rotativos e Convecção: Utilizado para o carregamento e descarregamento rápido de fornos de grande capacidade, permitindo que o operador mova 16 tabuleiros de uma só vez, minimizando a perda de temperatura na câmara e garantindo uma cozedura uniforme., Abatimento de Temperatura e Refrigeração: Ideal para o transporte de produtos de pastelaria fina desde a zona de fornos até às câmaras de conservação ou abatedores, onde a estrutura em inox facilita a circulação de ar frio entre os níveis para um arrefecimento rápido e higiénico., Produção em Massa para Catering e Eventos: Atua como uma unidade de armazenamento vertical móvel durante o 'mise en place' de grandes eventos, permitindo organizar centenas de unidades de pão ou pastelaria num espaço reduzido antes do serviço final. |
| <b>Uso Profissional - Introdução</b>   | O carro carrelado extrátil de 16 níveis em aço inoxidável é um pilar de produtividade em operações HORECA de alta cadência, permitindo o manuseamento seguro e a transição fluida de tabuleiros 60x40 cm entre as fases de preparação, cozedura e arrefecimento. Construído para suportar o rigor térmico e mecânico das cozinhas profissionais portuguesas, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho e garante a integridade estrutural necessária para o transporte de cargas pesadas em ambientes de produção industrial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Nº de Tabuleiros / GN</b>           | 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Tipo</b>                            | Carro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## Descrição Resumida

Carro extrátil em aço inoxidável para padaria e pastelaria, capacidade para 16 tabuleiros 60x40 cm. Mobilidade segura com rodas travão e alça removível.

## Descricao Completa

### Carro carrilado extrátil — Carro Carrilado — Principais Vantagens

Este contentor móvel extrátil para pastelaria é um equipamento essencial em qualquer cozinha profissional, proporcionando uma solução robusta e altamente eficiente para o transporte e conservação de tabuleiros. Concebido para atender às exigências de pastelarias, padarias e cozinhas industriais de ritmo acelerado, este carro em aço inoxidável assegura uma durabilidade superior e as mais elevadas condições de higiene.

Com capacidade para dezasseis tabuleiros de 60x40 cm, este carrinho otimiza o espaço de trabalho e simplifica o movimento de elevadas quantidades de produtos, desde massas acabadas de preparar até produtos prontos a servir. O seu fabrico em aço inoxidável garante uma limpeza fácil e uma excecional resistência à corrosão, fatores que prolongam significativamente a vida útil do aparelho e mantêm os mais altos padrões de segurança alimentar.

A pega ergonómica amovível e as rodas com sistema de travagem garantem um controlo total e segurança durante a sua manipulação. Este design inteligente previne acidentes e permite um transporte suave, mesmo quando o empurrador está totalmente carregado, adaptando-se com flexibilidade a diferentes configurações de cozinha e exigências operacionais.

### Aplicações Profissionais

Este carro carrilado é excelente para uma ampla gama de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria, incluindo pastelarias, padarias, restaurantes com produção própria de sobremesas, hotéis com serviço de banquetes e cozinhas de catering industrial. É ideal para o transporte eficaz de tabuleiros entre as zonas de preparação, fornos, câmaras de refrigeração e áreas de distribuição, otimizando o fluxo de trabalho diário.

A sua versatilidade torna-o valioso para operações de grande volume, onde a celeridade e a segurança no manuseamento de produtos são cruciais. Permite organizar e aperfeiçoar processos, minimizando o esforço físico da equipa e aumentando a produtividade global da sua cozinha.

### Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

|                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| Dimensões (LPA) | 740x560x1704 mm        |
| Capacidade      | 16 tabuleiros 60x40 cm |
| Material        | Aço inoxidável         |
| Carro           | Extrátil               |
| Alça            | Ergonómica e removível |
| Rodas           | Com travões            |

### Perguntas Frequentes

**Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este carro?**

Este carro foi concebido especificamente para tabuleiros de 60x40 cm, sendo totalmente compatível com a maioria dos tabuleiros de pastelaria e padaria que possuem estas dimensões padrão.

**A alça é mesmo removível?**

Sim, a alça ergonómica foi projetada para ser facilmente removível, oferecendo uma flexibilidade acrescida para manuseamento e armazenamento, especialmente em espaços mais confinados ou com restrições.

**As rodas com travões asseguram estabilidade durante a carga e descarga?**

Absolutamente. As rodas equipadas com travões garantem que o carro se mantém completamente estável e seguro, prevenindo movimentos indesejados durante as operações de carga, descarga ou quando está estacionado, mesmo em pisos ligeiramente irregulares.

**Quais são as dimensões globais do carro carrilado extrátil e o espaço necessário para a sua utilização?**

O carro carrilado extrátil possui dimensões de 740 mm de largura, 560 mm de profundidade e 1704 mm de altura. Para uma utilização eficiente e segura, é aconselhável ter um espaço adicional de, pelo menos, 30 cm à volta do carro para permitir manobras e acesso fácil aos tabuleiros em todos os níveis.

**Como se processa a limpeza e manutenção deste equipamento?**

A limpeza do carro carrilado extrátil é notavelmente simplificada pela sua construção integral em aço inoxidável. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e não abrasivos, aplicados com um pano macio e água morna. As rodas devem ser inspecionadas e limpas regularmente para garantir a sua mobilidade contínua e a eficácia do sistema de travagem ao longo do tempo.