

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



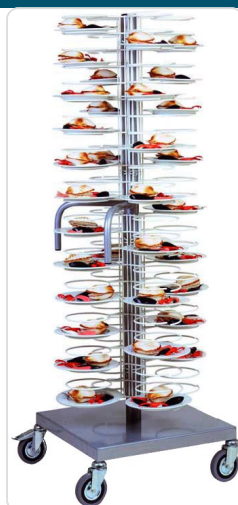
Hotelequip.pt

Carro para Pratos Cromado com Rodas Giratórias 96 Pratos

Informacoes do Produto

SKU:	UD3500.090	Modelo:	UD3500.090
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	600 x 600 x 1750 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3500.090

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste carro porta pratos e o espaço necessário para a sua utilização? A: O carro porta pratos possui dimensões de 600x600x1750 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional para facilitar a manobrabilidade e o carregamento/descarregamento dos pratos, idealmente, pelo menos, 10 cm em cada lateral e na frente/traseira., Q: Este carro porta pratos necessita de alguma instalação específica ou requisitos de energia? A: Não, este carro porta pratos não necessita de instalação específica nem de qualquer tipo de ligação à rede elétrica, gás ou água. É um equipamento totalmente manual, pronto a usar após a montagem das rodas, se aplicável., Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza do carro porta pratos para garantir a sua durabilidade? A: A manutenção e limpeza do carro porta pratos são simples. Recomenda-se a limpeza regular das superfícies cromadas com um pano húmido e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. As rodas devem ser verificadas periodicamente para garantir que não há acumulação de sujidade que possa comprometer a sua funcionalidade., Q: Quais acessórios estão incluídos com o carro porta pratos e existem acessórios compatíveis que posso adquirir separadamente? A: O carro porta pratos inclui a estrutura em aço laminado, as grades cromadas, as pegas e os rodízios Ø 125, sendo dois deles com travão. Não são fornecidos acessórios adicionais com este modelo, mas poderá consultar o nosso catálogo para encontrar pratos específicos ou outros equipamentos de transporte que complementem as suas necessidades.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Carro Porta Pratos, Carro Porta Pratos Cromado, Carro para Loiça

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14907

Alt Text Imagens

Carro Porta Pratos (96) Rodas (Ca1440) Cromado

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Carro Porta Pratos (96) Rodas (Ca1440) Cromado

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Carros de Serviço

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRMF7504E,HRCN6008E

Uso Profissional - Dicas	Verifique regularmente o aperto dos parafusos dos rodízios para garantir que a manobrabilidade se mantém estável sob carga máxima de 96 pratos., Distribua o peso de forma uniforme, carregando o carro de baixo para cima para manter o centro de gravidade baixo e evitar oscilações durante o transporte., Utilize os travões integrados sempre que o carro estiver estacionado em superfícies com ligeira inclinação ou em zonas de passagem intensa de pessoal., Limpe a estrutura cromada com produtos neutros para evitar a oxidação precoce em ambientes com elevada concentração de vapores de lavagem.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Gestores de Banquetes, Responsáveis de F&B em Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Cozinhas Industriais
Descrição Curta Original	Estrutura de aço laminado com base de chapa à prova de poeira. Grades cromadas. Pegas do carrinho. Rodízios Ø 125 incluindo dois, com freio.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 600x600x1750 mm Capacidade Pratos 96 nr Cones 230 nr Prateleiras N nr
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10LC,HRFD10LARC
Uso Profissional - Casos de Uso	Gestão de Banquetes e Eventos: Utilizado para o empratamento frio antecipado e organização de 'mise en place' em larga escala. Permite que as equipas de copa desloquem rapidamente dezenas de pratos prontos entre a zona de preparação e a zona de serviço, garantindo a fluidez necessária em cronogramas de serviço apertados., Otimização de Copas Sujas: Atua como estação intermédia de recolha de loiça usada em salas de jantar de grande dimensão ou refeitórios. Ao organizar os pratos verticalmente logo após a desbarassagem, liberta superfícies de trabalho e facilita a entrada ordenada na máquina de lavar loiça industrial., Armazenamento em Cozinhas Centrais: Ideal para o transporte de loiça lavada e higienizada entre a zona de secagem e as linhas de distribuição de comida. A base à prova de pó protege os pratos inferiores, enquanto a estrutura móvel permite adaptar o layout da cozinha conforme as necessidades operacionais do turno.
Uso Profissional - Introdução	O carro porta pratos cromado de 96 unidades é um equipamento crítico para a gestão de fluxos em operações HORECA de alta cadência, permitindo a verticalização do armazenamento e a mobilidade segura de grandes volumes de loiça. Projetado para suportar as exigências de cozinhas industriais, este sistema otimiza o espaço útil e reduz drasticamente os tempos de preparação de sala e de reposição de serviço, garantindo simultaneamente a integridade física do inventário cerâmico.
Tipo	Carro de Serviço

Carro porta-pratos cromado com capacidade para 96 pratos, ideal para hotelaria e restauração. Equipado com rodas giratórias, incluindo travões, para transporte seguro e eficiente. Dimensões: 60x60x175 cm.

Descricao Completa

Carro Porta-Pratos Cromado — Loiça — Principais Vantagens

Este equipamento móvel foi desenhado para otimizar o transporte e armazenamento de loiça em cozinhas profissionais e refeitórios, oferecendo uma solução robusta e higiénica para o seu estabelecimento. O seu acabamento cromado não só proporciona uma estética profissional, mas também garante uma elevada durabilidade e resistência à corrosão, aspetos cruciais para a manutenção de padrões de higiene rigorosos e para a longevidade do investimento em ambientes de restauração e hotelaria.

Com capacidade para 96 pratos, este carro maximiza a eficiência operacional da sua cozinha, garantindo um fluxo de serviço contínuo mesmo durante períodos de grande afluência. Os seus rodízios giratórios, com dois equipados com travão, asseguram uma manobrabilidade excecional e estabilidade inigualável, facilitando o transporte de grandes volumes de loiça de forma segura e eficaz, mesmo quando totalmente carregado.

Aplicações Profissionais

Um carro porta-pratos é uma ferramenta indispensável para restaurantes com elevado volume de clientes, hotéis com serviço de banquetes, empresas de catering e cantinas empresariais. A sua generosa capacidade para 96 pratos torna-o perfeito para eventos e serviços onde a rapidez e uma organização meticulosa são fundamentais.

É a solução ideal para otimizar o transporte de loiça limpa ou suja entre a cozinha e a sala de jantar, ou para armazenar pratos de forma segura antes da sua utilização. Além disso, facilita as operações de lavagem e organização, adaptando-se eficientemente a qualquer espaço que exija uma movimentação eficaz de loiça, contribuindo para uma melhor gestão do tempo e dos recursos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	600x600x1750 mm

Capacidade de Pratos	96
Capacidade de Cones	230
Material da Estrutura	Aço laminado
Acabamento das Grades	Cromado
Tipo de Rodízios	Ø 125, dois com travão
Base	Chapa à prova de pó

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade máxima de pratos deste carro e como isso impacta a minha operação?

R: Este carro porta-pratos tem capacidade para 96 pratos, otimizando o transporte em operações de grande volume. Isso permite que menos viagens sejam feitas, aumentando a eficiência e reduzindo o tempo de serviço.

P: É fácil de manobrar em espaços apertados e quais são as suas vantagens em termos de segurança?

R: Sim, os seus rodízios giratórios, com dois equipados com travão, proporcionam excelente manobrabilidade e segurança, mesmo em corredores ou cozinhas mais estreitas. Os travões garantem que o carro se mantém estável quando estacionado ou durante o carregamento.

P: O carro é adequado para uso em ambientes húmidos e como posso garantir a sua durabilidade a longo prazo?

R: A estrutura em aço laminado e as grades cromadas oferecem boa resistência à humidade e corrosão, tornando-o apto para ambientes de cozinha profissionais. Para maximizar a sua vida útil, recomendamos uma limpeza regular com produtos neutros e a secagem completa após cada utilização.

P: Quais são as dimensões exatas deste carro porta-pratos e o espaço necessário para a sua utilização?

R: O carro porta-pratos possui dimensões de 600x600x1750 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional para facilitar a manobrabilidade e o carregamento/descarregamento dos pratos, idealmente, pelo menos, 10 cm em cada lateral e na frente/traseira.

P: Este carro porta-pratos necessita de alguma instalação específica ou requisitos de energia?

R: Não, este carro porta-pratos não necessita de instalação específica nem de qualquer tipo de ligação à rede elétrica, gás ou água. É um equipamento totalmente manual, pronto a usar após a montagem das rodas, se aplicável, tornando-o versátil e de fácil implementação.