

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

Carro Porta Tabuleiros Inox para 20/40x GN 1/1 - 690x835x1710 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD4001.514	Modelo:	UD4001.514
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1710 x 690 x 835 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4001.514

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas deste carro porta tabuleiros e que espaço é necessário para a sua utilização? A: O carro porta tabuleiros possui dimensões de 690x835x1710 mm (largura x profundidade x altura). Para uma utilização eficiente e segura, é recomendável um espaço de manobra adicional de pelo menos 20 cm em todas as direções para facilitar o carregamento, descarregamento e transporte dentro do ambiente de trabalho., Q: Este carro porta tabuleiros requer alguma instalação específica? A: Não, este carro porta tabuleiros é um equipamento autónomo que não requer qualquer tipo de instalação elétrica, hidráulica ou a gás. Vem montado e pronto a usar, necessitando apenas de ser desembalado e posicionado no local desejado., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção deste carro porta tabuleiros? A: A limpeza deste carro porta tabuleiros deve ser feita com detergentes neutros e água morna, utilizando um pano macio ou esponja. Após a limpeza, deve ser completamente seco para evitar manchas e acúmulo de humidade, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento de aço inoxidável. Não utilize produtos abrasivos ou palha de aço. A manutenção regular inclui a verificação do estado das rodas e dos parafusos., Q: Este equipamento é compatível com que tipo de fornos e tabuleiros? A: Este carro porta tabuleiros foi concebido para ser compatível com fornos profissionais das linhas LBE, LVE, LBG e LVG. É adequado para tabuleiros Gastronorm (GN) 1/1, oferecendo capacidade para 20 ou 40 tabuleiros, dependendo da configuração e do espaçamento de 63 mm entre níveis.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Carro Porta Tabuleiros GN, Carro Catering Inox, Acessório Forno Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15053

Alt Text Imagens

Carro Porta Tabuleiro

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Carro Porta Tabuleiro

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

NEUTRO / INOX / PREPARAÇÃO ESTATICA > Porta Tabuleiros

Categorias Secundárias

FORNOS

Upsells (SKU | Título)

EUXF043,EUXFT193,MS1.101.781.021

Uso Profissional - Dicas

Verifique regularmente a lubrificação dos rolamentos das rodas e o estado dos travões para garantir a segurança em pisos inclinados ou húmidos., Ao carregar o carro para processos de convecção, mantenha um espaçamento uniforme entre tabuleiros para assegurar a circulação de ar homogénea e resultados de cozedura consistentes., Utilize a calha de segurança para evitar o deslizamento accidental dos recipientes Gastronorm durante o transporte entre diferentes áreas funcionais da unidade., Higienize o carro diariamente com detergentes não clorados para manter a passivação do aço inoxidável e evitar a corrosão por contacto com resíduos salinos.

Uso Profissional - Perfis

Chefes de Cozinha de Unidades Hoteleiras, Gestores de Operações de Catering e Banquetes, Diretores de F&B de Cozinhas Hospitalares ou Escolares

Descrição Curta Original

<p>Carro porta tabuleiros construção em aço inox;</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 690x835x1710 mm
 Para LBE-LVE-LBG-LVG
 Capacidade 20x1/1GN / 40x1/1GN</p><p>Espaçamento 63 mm</p>

Cross-sells (SKU | Título)

UD2050.036,UD2050.037,UD2050.038,UD2050.039

Uso Profissional - Casos de Uso

Banquetes e Eventos de Grande Escala: Utilizado para o empratamento massivo e transporte imediato para o forno de convecção, permitindo que centenas de doses sejam finalizadas simultaneamente. Após a cocção, o carro serve como suporte de espera térmica ou transporte para a zona de serviço, garantindo a temperatura de serviço ideal., Cozinhas Centrais e Produção Industrial: Atua como o elo logístico entre a zona de preparação fria e a zona de confeção, permitindo o carregamento total do forno de uma só vez (20 ou 40 GN 1/1). Esta operação reduz drasticamente o tempo de porta aberta do forno, preservando a eficiência energética e a estabilidade térmica do equipamento., Processos de Cook-Chill em Catering: Essencial para mover grandes volumes de produto acabado diretamente do forno para as células de abatimento rápido de temperatura. A estrutura em aço inox resiste a variações térmicas extremas, facilitando a organização do stock em câmaras de conservação antes da distribuição.

Uso Profissional - Introdução

Este carro porta tabuleiros em aço inoxidável é um componente crítico para a logística interna de cozinhas de alto rendimento, permitindo a gestão em massa de processos de cocção e regeneração. Desenhado para integração direta com fornos de grande capacidade das séries LBE/LVE e LBG/LVG, o equipamento elimina quebras na cadeia de produção, assegurando que o fluxo entre a preparação, a câmara de cocção e o serviço final seja executado com a máxima segurança alimentar e eficiência ergonómica.

Nº de Tabuleiros / GN

40

Tipo

Carro

Descricao Resumida

Carro porta tabuleiros profissional em aço inoxidável, para 20 ou 40 tabuleiros GN 1/1. Ideal para otimizar o transporte e organização em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Carro Porta Tabuleiros – Principais Vantagens

Este equipamento móvel, concebido em aço inoxidável de alta qualidade, é fundamental para otimizar a organização e eficiência em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência, suportando as exigências diárias de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo o transporte seguro e higiénico de até 40 tabuleiros GN 1/1, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio. As rodas incorporadas facilitam a movimentação entre diferentes áreas da cozinha, desde a preparação dos alimentos até ao forno e à zona de empratamento, assegurando um fluxo de trabalho contínuo e sem interrupções.

Aplicações Profissionais

Pensado para responder às necessidades de operações com elevado volume de produção, este carro de transporte é ideal para cozinhas centrais, serviços de banquetes e qualquer ambiente onde a agilidade e a organização sejam cruciais. Permite acomodar tabuleiros GN antes da confeção, durante o transporte para o forno, ou para o arrefecimento e armazenamento temporário dos alimentos confeccionados, maximizando o espaço e os recursos.

É compatível com uma vasta gama de fornos profissionais que utilizam tabuleiros Gastronorm, oferecendo uma solução integrada para o transporte de grandes quantidades de produto. A facilidade de limpeza do aço inoxidável garante a máxima higiene, um requisito indispensável em qualquer cenário gastronómico.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	1710x690x835 mm
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Capacidade	20x GN 1/1 ou 40x GN 1/1
Espaçamento entre Tabuleiros	63 mm

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este carro suporta?

R: Este carro foi projetado para acomodar até 40 tabuleiros de tamanho GN 1/1, sendo uma solução ideal para estabelecimentos com grande volume de produção e necessidade de otimização de espaço.

Q: Quais os materiais de construção utilizados no carro de transporte?

R: O equipamento é integralmente construído em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade excepcional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer cozinha profissional.

Q: É necessário realizar alguma instalação específica para este carro porta tabuleiros?

R: Não, este carro porta tabuleiros é um item autónomo e não requer qualquer tipo de instalação elétrica, hidráulica ou a gás. Vem pronto a utilizar, apenas necessitando de ser desembalado e posicionado no local desejado.

Q: Quais as dimensões exatas deste carro porta tabuleiros e que espaço é necessário para a sua utilização?

R: O carro apresenta dimensões de 690x835x1710 mm (largura x profundidade x altura). Para uma utilização eficiente e segura, recomenda-se um espaço de manobra adicional de pelo menos 20 cm em todas as direções, facilitando o seu manuseamento e transporte.

Q: Este equipamento é compatível com que tipo de fornos e tabuleiros?

R: Este carro porta tabuleiros foi concebido para ser compatível com fornos profissionais que utilizam tabuleiros Gastronorm (GN) 1/1. Está otimizado para as séries LBE, LVE, LBG e LVG, oferecendo capacidade para 20 ou 40 tabuleiros, dependendo da configuração.