

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 de Serviço Inox com 2 Prateleiras 900x600x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.804	Modelo:	UD5700.804
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	900 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5700.804

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas do carro de serviço e quanto espaço preciso para a sua utilização? A: O carro de serviço apresenta dimensões de 900x600x850 mm (largura x profundidade x altura). Para um manuseamento confortável e seguro, recomenda-se uma área de circulação com, pelo menos, 1,2 metros de largura em corredores e espaços de trabalho. Tenha em consideração o espaço necessário para as manobras e o carregamento/descarregamento dos produtos., Q: Este carro de serviço requer alguma instalação especial ou montagem? A: Não, este carro de serviço é entregue pronto a usar, não exigindo qualquer tipo de instalação elétrica, hidráulica ou a gás. A montagem é mínima e intuitiva, limitada à colocação das rodas, processo que pode ser efetuado rapidamente sem necessidade de ferramentas especializadas., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção do carro de serviço em inox para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza do carro de serviço em inox deve ser feita regularmente com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou palha de aço que possam riscar a superfície. Seque bem após a limpeza para evitar odores e manchas. As rodas devem ser inspecionadas periodicamente para remover acumulações de sujidade que possam dificultar a movimentação.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Carro de Serviço em Inox, Carro Multiusos Profissional, Carro Transporte Hotelaria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15385

Alt Text Imagens

Carro Serviço Multiuso Inox Udcsmi2 2 Prateleiras

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Carro Serviço Multiuso Inox Udcsmi2 2 Prateleiras

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Carros de Serviço

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRCNS6004E,HRCNS6008E

Uso Profissional - Dicas

Verifique regularmente o aperto dos parafusos das rodas para evitar oscilações em superfícies irregulares e garantir a longevidade do chassis., Utilize travões de imobilização em superfícies com ligeira inclinação para prevenir acidentes ocupacionais durante o carregamento de líquidos quentes., Respeite a carga máxima distribuída para evitar a deformação permanente das prateleiras e manter a integridade estrutural do equipamento., Limpe as rodas após cada turno para remover fibras e resíduos que podem bloquear o rolamento suave e aumentar o ruído operacional.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsáveis de Produção, Gestores de F&B (Food & Beverage), Governantes e Responsáveis de Logística Hoteleira
Descrição Curta Original	Carro de serviço multiusos em inox; com 4 rodas multidireccionais;
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 900x600x850 mm Capacidade Pratos nr N nr Cones 230 nr Prateleiras 2 nr
Cross-sells (SKU Título)	HRFDG8L8L600E,HRFDG8L600E
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Banquetes e Eventos: Utilizado para o transporte simultâneo de dezenas de pratos empratados da cozinha para a sala, garantindo a estabilidade térmica e física dos alimentos. As suas dimensões permitem a circulação fluida entre mesas sem comprometer a segurança dos operadores., Gestão de Back-of-House e Lavagem: Fundamental na recolha e triagem de louça suja e talheres pesados, permitindo o transporte de múltiplos cestos de lavagem de 500x500 mm diretamente para a máquina de lavar louça industrial. O material em inox facilita a higienização imediata após o contacto com resíduos orgânicos., Aprovisionamento em Cozinhas Industriais: Ideal para a movimentação de matérias-primas entre o economato e as áreas de preparação, suportando sacos de ingredientes, caixas de hortícolas ou recipientes Gastronorm de grande volume. Reduz drasticamente o tempo de reposição de stock nas bancadas de trabalho.
Uso Profissional - Introdução	O carro de serviço em aço inoxidável de 900x600x850 mm é um ativo logístico crítico para a eficiência operacional em unidades de alimentação e bebidas, garantindo o transporte seguro de cargas pesadas com máxima conformidade higiénica. A sua estrutura robusta minimiza o esforço físico das equipas e acelera os fluxos de trabalho entre a zona de produção e o ponto de serviço, sendo resistente à corrosão e ao uso intensivo em ambientes húmidos.
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Carro

Descricao Resumida
Carro de serviço multiusos em aço inoxidável, com 2 prateleiras e 4 rodas giratórias, ideal para transporte profissional intensivo em hotelaria e restauração.
Descricao Completa

Carro de Serviço Inox — Principais Vantagens

Potencialize a eficiência da sua operação quotidiana com este robusto equipamento de apoio multiusos de aço inoxidável. Concebido para oferecer durabilidade e inconfundível higiene, esta mais-valia é fundamental para o transporte seguro e prático de alimentos, louça ou diversos utensílios em qualquer contexto profissional. A sua estrutura sólida assegura uma vida útil prolongada, suportando o rigor do uso intensivo.

Com duas chapas de arrumação generosas, este transporte proporciona ampla capacidade para organizar e deslocar múltiplos artigos simultaneamente, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha ou área de serviço. Os tabuleiros resistentes foram projetados para suportar cargas consideráveis, sendo uma solução de excelência para as tarefas mais exigentes em cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração.

As quatro rodas giratórias garantem uma agilidade excecional, permitindo que esta unidade de transporte seja manobrada com facilidade e precisão, mesmo em espaços confinados. A movimentação fluida e silenciosa contribui para um ambiente de trabalho mais eficaz e menos perturbado, protegendo a sua equipa e evitando interrupções desnecessárias.

Aplicações Profissionais

Este carro de apoio é um recurso indispensável em diversos setores, como hotelaria, restauração, hospitais, escolas e cozinhas industriais. É perfeito para servir refeições em salas de jantar, para a recolha de louça suja em cozinhas, para o transporte de ingredientes para as áreas de preparação ou para a organização de stocks em armazéns.

A versatilidade deste equipamento permite a sua utilização em hotéis para o serviço de quartos, em restaurantes movimentados para agilizar o atendimento ou em bares para o transporte de bebidas e copos. A superfície de aço inoxidável, resistente à corrosão, facilita a limpeza e desinfeção, um fator crucial em ambientes que exigem os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	900x600x850 mm
Material	Aço inoxidável
Número de prateleiras	2
Rodas	4 multidirecionais

Perguntas Frequentes

Este carro de serviço é adequado para uso em cozinhas profissionais?

Sim, o carro é fabricado em aço inoxidável, um material higiênico e resistente, ideal para os ambientes exigentes de cozinhas profissionais e industriais.

Qual a capacidade de carga deste carro de serviço?

As prateleiras foram desenhadas para suportar cargas consideráveis, adequadas para o transporte de louça, alimentos ou equipamentos em operações diárias.

As rodas são adequadas para todos os tipos de piso?

As quatro rodas multidirecionais proporcionam excelente manobrabilidade e deslizam suavemente na maioria dos pisos interiores, desde azulejos a pavimentos laminados.

Q: Quais as dimensões exatas do carro de serviço e quanto espaço preciso para a sua utilização?

A: O carro de serviço apresenta dimensões de 900x600x850 mm (largura x profundidade x altura). Para um manuseamento confortável e seguro, recomenda-se uma área de circulação com, pelo menos, 1,2 metros de largura em corredores e espaços de trabalho. Tenha em consideração o espaço necessário para as manobras e o carregamento/descarregamento dos produtos.

Q: Este carro de serviço requer alguma instalação especial ou montagem?

A: Não, este carro de serviço é entregue pronto a usar, não exigindo qualquer tipo de instalação elétrica, hidráulica ou a gás. A montagem é mínima e intuitiva, limitada à colocação das rodas, processo que pode ser efetuado rapidamente sem necessidade de ferramentas especializadas.