

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Carro para Forno com 16 Tabuleiros 600x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEKCR16TC	Modelo:	EKCR16TC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EKCR16TC
Largura (mm)	600–1000 mm
Nº de Tabuleiros / GN	16

Descricao Resumida

Carro robusto para forno, com capacidade para 16 tabuleiros 600x400 mm. Ideal para otimizar logística e eficiência em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Carro de forno profissional — Carro de Tabuleiros — Principais Vantagens

Este carro foi concebido para otimizar a logística na sua cozinha profissional, tornando o transporte e o manuseamento de tabuleiros de 600x400 mm extremamente eficiente. A sua estrutura robusta e design ergonómico garantem uma durabilidade excecional e uma fácil movimentação, mesmo com carga total. É a solução ideal para quem procura agilidade e segurança na gestão de tabuleiros em ambientes de alta exigência.

Um equipamento auxiliar que se integra perfeitamente em qualquer operação de confeção, seja num restaurante movimentado, numa pastelaria industrial ou num serviço de catering. A sua adaptabilidade a diferentes tipos de fornos e a facilidade de limpeza são características que o destacam, proporcionando um fluxo de trabalho contínuo e higiénico. Este robusto carro eleva o padrão de organização e funcionalidade da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, padarias e serviços de catering, este carro é um aliado indispensável no forno, no transporte de preparações ou no arrefecimento rápido. A sua capacidade para 16 tabuleiros facilita a gestão de grandes volumes de alimentos, quer seja para um forno combinado ou um forno convetor. Garante que os seus chefs e pasteleiros possam trabalhar com precisão e rapidez.

A versatilidade deste equipamento permite-lhe ser utilizado em bancadas de preparação ou como suporte móvel para tabuleiros quentes. A sua construção em materiais de alta qualidade assegura que resiste às condições mais exigentes da hotelaria, mantendo a sua funcionalidade e aspeto impecável ao longo do tempo. É um investimento inteligente para qualquer negócio que preze pela eficiência e qualidade.

Características Técnicas

Capacidade de Tabuleiros	16
Dimensão dos Tabuleiros Compatíveis	600x400 mm

Marca	CLIMA
Preço Otimizado	2.137,25 €
SKU	CHEKCR16TC

Perguntas Frequentes

Este carro é compatível com todos os tipos de fornos industriais?

Geralmente, este carro é concebido para ser compatível com a maioria dos fornos industriais que utilizam tabuleiros de 600x400 mm. No entanto, é sempre recomendável verificar as especificações do seu forno para garantir um ajuste perfeito e evitar problemas de utilização.

Qual o material de fabrico deste carro e a sua resistência?

Este carro é fabricado com materiais de alta qualidade, garantindo robustez e durabilidade em ambientes profissionais exigentes. A sua construção é pensada para resistir a altas temperaturas e ao uso contínuo, tornando-o um investimento fiável para a sua cozinha.

Quantos tabuleiros de 600x400 mm consigo colocar neste carro?

O carro tem capacidade para acomodar 16 tabuleiros de 600x400 mm, permitindo o transporte eficiente de um grande volume de produtos. Esta capacidade é ideal para otimizar o fluxo de trabalho e aumentar a produtividade na sua confeção.

Este equipamento é de fácil limpeza e manutenção?

Sim, o design do carro facilita a limpeza e a manutenção. Os materiais seleccionados para a sua construção permitem uma higienização rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Posso usar este carro para arrefecimento rápido de produtos após a confeção?

Sim, o design aberto do carro e a sua estrutura robusta permitem utilizá-lo para arrefecer produtos de forma eficiente. É uma solução prática para movimentar tabuleiros do forno para a zona de arrefecimento, contribuindo para a organização e segurança alimentar.