

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

Carrinho de Forno 20 Tabuleiros GN 1/1 Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CHEKCR20TC	Modelo:	EKCR20TC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	EKCR20TC
Marca	CLIMA
N° de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Carrinho de forno profissional com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, ideal para logística eficiente em cozinhas industriais e restauração.

Descricao Completa

carrinho forno profissional — Carrinho de Forno — Principais Vantagens

Concebido para otimizar a logística em cozinhas profissionais, este carro de transporte de tabuleiros é um elemento indispensável para qualquer negócio de restauração ou hotelaria. Facilita o manuseamento e a movimentação eficiente de grandes volumes de alimentos, tornando-o ideal para fornos convectores, fornos combinados ou qualquer tipo de oven industrial. A sua capacidade de 20 tabuleiros GN 1/1 assegura que a sua equipa possa gerir a produção sem interrupções, aumentando a produtividade e a segurança alimentar.

A estrutura robusta garante durabilidade e resistência ao desgaste diário em ambientes de trabalho exigentes. Além disso, o design permite uma limpeza fácil, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene. Investir num equipamento como este traduz-se em eficiência operacional e na redução do esforço físico dos seus colaboradores, contribuindo para um ambiente de trabalho mais ergonómico e produtivo.

Aplicações Profissionais

Este carro profissional é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas, empresas de catering e padarias/pastelarias que utilizam fornos. A sua capacidade de transporte de tabuleiros GN 1/1 é compatível com a maioria dos equipamentos de confeção modernos, desde fornos combinados a fornos de convecção, permitindo que os alimentos sejam preparados, transferidos e servidos com a máxima agilidade.

É uma ferramenta essencial para etapas como o pré-preparo, a confeção (permitindo a inserção direta no forno) e o transporte para áreas de arrefecimento ou distribuição. A sua mobilidade simplifica a organização da cozinha e a fluidez do serviço, elementos cruciais para a excelência na restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Carrinho de Forno

Característica	Detalhe
Capacidade	20 tabuleiros GN 1/1
Compatibilidade	Gastronomia Profissional
Material	Não especificado (geralmente inox)
Funcionalidade	Transporte e suporte para tabuleiros de forno

Perguntas Frequentes

Qual a principal diferença entre este carrinho e uma estante?

A principal diferença é a mobilidade. Este carrinho foi concebido para o transporte ativo de tabuleiros dentro da cozinha ou para o forno, enquanto uma estante é mais estática para armazenamento.

Este carrinho é adequado para qualquer tipo de forno industrial?

Sim, este carrinho é universalmente compatível com a maioria dos fornos industriais que utilizam tabuleiros GN 1/1, sejam eles fornos convetores, fornos combinados, ou outros modelos.

É fácil de limpar e manter?

O design deste tipo de carrinho é pensado para a máxima higiene e facilidade de limpeza, geralmente com superfícies lisas e materiais resistentes à corrosão para uma manutenção simples e rápida.

Posso empilhar vários carrinhos para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, muitos modelos de carrinhos de forno são desenhados para serem empilháveis quando vazios, o que permite uma otimização significativa do espaço na sua cozinha profissional.

Quais os benefícios de usar um carrinho de forno em vez de transportar os tabuleiros manualmente?

Um carrinho de forno melhora a eficiência operacional, reduz o risco de acidentes e queimaduras para o pessoal, e garante um transporte mais seguro e estável dos alimentos, especialmente em grandes quantidades.