

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 rápido
ao produto

Carro de Serviço Profissional 3 Níveis 1020x500x960mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCARROT2-PP	Modelo:	CARROT2-PP
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	1020 x 500 x 960 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	CARROT2-PP
Largura (mm)	1000–1500 mm
N° de Níveis	3
Tipo	Carro

Descricao Resumida

Carrinho de serviço profissional com 3 níveis e design robusto, ideal para transporte eficiente em hotelaria. Cada prateleira suporta até 50 kg.

Descricao Completa

Este versátil e robusto equipamento de transporte foi concebido para otimizar a eficiência operacional em qualquer ambiente profissional. Com três tabuleiros espaçosos e uma estrutura resistente, permite um movimento seguro e ágil de múltiplos itens, desde louça a utensílios de limpeza. A sua construção em polipropileno e alumínio anodizado garante durabilidade e uma estética elegante que complementa qualquer espaço comercial, transmitindo uma imagem de qualidade aos seus clientes.

carro de serviço profissional — Carro de Transporte — Principais Vantagens

O carro de apoio destaca-se pela sua capacidade de carga superior, com cada nível a suportar até 50 kg, ideal para transportar volumes consideráveis sem comprometer a estabilidade. As quatro rodas giratórias asseguram uma manobrabilidade excepcional, enquanto os pegas ergonómicas proporcionam um controlo confortável e seguro durante o transporte. Este é um investimento inteligente para negócios que procuram otimizar a logística interna e a apresentação de serviços.

Aplicações Profissionais

Este carrinho funcional é o aliado perfeito para uma vasta gama de setores profissionais. Em restaurantes e cafés, facilita o serviço de mesas e a recolha de louça. Em hotéis, é indispensável para o serviço de quartos e para o transporte de amenities. Também é ideal para equipas de limpeza e catering, simplificando a movimentação de equipamentos e produtos. A sua versatilidade torna-o adequado para qualquer estabelecimento que exija um transporte eficiente e discreto.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Carro de Serviço
Níveis	3
Material da Estrutura	Alumínio

Característica	Detalhe
Material das Prateleiras	Polipropileno de cor preta
Capacidade de Carga por Prateleira	50 kg
Rodas	4 rodas giratórias
Pegas	2 ergonómicas
Dimensões (CxLxA)	1020 x 500 x 960 mm

Perguntas Frequentes

Qual é o limite de peso que cada prateleira pode suportar?

Cada prateleira deste carrinho de serviço foi desenhada para suportar até 50 kg, garantindo segurança e eficácia no transporte de diversos materiais. É ideal para cargas pesadas em ambientes de trabalho exigentes.

É fácil de montar e manobrar em espaços apertados?

Sim, o carro é fornecido com um manual de instruções detalhado para uma montagem rápida. As suas quatro rodas giratórias e o design compacto permitem uma excelente manobrabilidade, facilitando o transporte em corredores estreitos e entre mesas.

O material das prateleiras é resistente e fácil de limpar?

As prateleiras são fabricadas em polipropileno de alta resistência, um material conhecido pela sua durabilidade e facilidade de limpeza. Podem ser higienizadas com produtos de limpeza comuns, mantendo-se em ótimas condições de utilização.

Pode ser usado em diferentes tipos de pisos sem dificuldade?

Equipado com rodas giratórias robustas, este carro de transporte adapta-se bem a variados tipos de superfícies, sejam elas lisas ou mais irregulares. Proporciona um deslocamento suave e estável, reduzindo o esforço do utilizador.

Quais são os principais benefícios deste carro para um negócio de restauração?

Este carro otimiza o fluxo de trabalho, acelerando o serviço e a recolha de louça, e minimiza a fadiga dos funcionários. Contribui para uma imagem organizada e profissional do seu estabelecimento, elevando a qualidade percebida pelos clientes.