

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

Carro de Distribuição Gastronorm 16 Níveis Inox

Informacoes do Produto

SKU:	MS1190.268.013	Modelo:	C32GN
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	635 x 710 x 1520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	C32GN
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro robusto de distribuição Gastronorm em inox com 16 níveis. Ideal para transporte eficiente e seguro em cozinhas profissionais. Rodas com travão.

Descricao Completa

Carro Gastronorm — Principais Vantagens

Concebido para otimizar a eficiência e a organização em ambientes de restauração, este porta-tabuleiros é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma higiene impecável, características cruciais para o setor alimentar. O design funcional, com capacidade para 16 níveis de tabuleiros Gastronorm, permite um transporte seguro e eficiente de grandes volumes de alimentos, quer sejam preparados ou a serem distribuídos para serviço. É uma solução versátil para cozinhas movimentadas.

Este equipamento possui batentes exteriores que servem para proteger as paredes e o próprio carrinho contra impactos durante a movimentação. A mobilidade é facilitada pelas duas rodas com travão e duas sem travão, que garantem manobras suaves e estáveis, bem como a fixação segura no local desejado. Com um diâmetro de rodas de 100 mm, o deslocamento é ágil e adaptado a diferentes tipos de piso em cozinhas e refeitórios. A sua equipa vai apreciar a facilidade de utilização e a segurança que este carro oferece no dia-a-dia.

Aplicações Profissionais

Este transportador de tabuleiros é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde grandes restaurantes e catering a hotéis e refeitórios institucionais. A sua capacidade e mobilidade fazem dele uma ferramenta indispensável para a distribuição de refeições, transporte de louça suja ou pré-preparação de ingredientes em grande escala. Facilita o fluxo de trabalho, reduzindo o esforço físico e minimizando o risco de acidentes e derrames. É perfeito para otimizar os processos logísticos na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável
Capacidade	16 níveis para tabuleiros Gastronorm
Segurança	Batentes exteriores
Rodas	2 com travão, 2 sem travão

Diâmetro das Rodas	100 mm
Dimensões (LPA)	635x710x1520 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros Gastronorm que este carro pode transportar?

Este carro foi concebido para acomodar até 16 tabuleiros Gastronorm, permitindo o transporte de múltiplos pratos ou ingredientes de uma só vez.

O carro é seguro para usar em cozinhas movimentadas?

Sim, o carro dispõe de batentes exteriores que protegem tanto o equipamento como as suas instalações, e as rodas com travão garantem estabilidade durante o carregamento e descarregamento.

Será que este carro é fácil de manobrar em espaços apertados?

As rodas de 100 mm de diâmetro, combinadas com a configuração de duas rodas com e duas sem travão, facilitam a manobrabilidade, mesmo em cozinhas com espaço limitado.

De que material é feito o carro e qual a sua durabilidade?

O carro é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo uma longa vida útil, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de restauração.

É possível utilizar este carro para transporte de alimentos quentes ou frios?

Este carro é neutro, ideal para o transporte geral de tabuleiros, sejam eles com alimentos quentes ou frios, mas não dispõe de função de aquecimento ou refrigeração ativa.