

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 Distribuição GN 8 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	MS1190.268.011	Modelo:	C16GN
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	635 x 710 x 905 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	C16GN
Tipo	Carro

Descricao Resumida

Carro de distribuição Gastronorm em aço inoxidável com 8 níveis, rodas com e sem travão. Ideal para transporte eficiente e higiénico.

Descricao Completa

Carro Gastronorm — Principais Vantagens

Concebido para otimizar a eficiência e a organização em cozinhas profissionais, este carro de distribuição oferece uma solução robusta e prática para o transporte de tabuleiros Gastronorm. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento seguro para qualquer estabelecimento do setor. Os batentes exteriores protegem o equipamento e as paredes de possíveis impactos, prolongando a vida útil do artigo.

A mobilidade é assegurada por rodas de alta qualidade, com duas delas equipadas com travão para estabilidade no carregamento e descarregamento, e as restantes duas sem travão para uma movimentação fluida. Este sistema de rodízios facilita o manuseamento em espaços movimentados, como cozinhas industriais, minimizando o esforço dos operadores e prevenindo acidentes. É a escolha ideal para manusear grandes volumes de alimentos com segurança e conveniência.

Aplicações Profissionais

Este carro de transporte de tabuleiros Gastronorm é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, hospitais, e em qualquer serviço de catering que exija a movimentação eficiente de alimentos preparados. A sua capacidade para múltiplos níveis de tabuleiros GN permite servir um grande número de pessoas, mantendo a temperatura e a qualidade dos pratos até ao momento da distribuição. Simplifica o processo logístico da sua operação, desde a confeção ao serviço, e otimiza o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Batentes	Exteriores
Rodas com travão	2 unidades
Rodas sem travão	2 unidades

Característica	Detalhe
Diâmetro das rodas	100 mm
Capacidade	8 níveis Gastronorm
Dimensões (LPA)	635x710x905 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros Gastronorm que este carro suporta?

Este carro foi projetado para acomodar até 8 tabuleiros Gastronorm, permitindo uma distribuição eficiente de refeições em serviços de alimentação de grande volume.

É fácil movimentar o carro em cozinhas com muito tráfego?

Sim, o carro está equipado com quatro rodas de alta qualidade, sendo duas com travão, o que garante uma movimentação fácil e controlada, mesmo em ambientes de cozinha movimentados.

A limpeza do carro é complicada devido ao material?

Não, a construção em aço inoxidável facilita imenso a limpeza e a desinfecção, garantindo a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Este carro é adequado para uso em hospitais ou cantinas escolares?

Com a sua construção robusta e higiene garantida pelo aço inoxidável, este carro é ideal para ambientes institucionais que necessitam de transporte seguro e eficiente de alimentos.

Os batentes exteriores são resistentes o suficiente para o uso diário intenso?

Sim, os batentes exteriores são fabricados para resistir ao uso contínuo e proteger a estrutura do carro contra impactos, assegurando durabilidade e manutenção reduzida.