

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



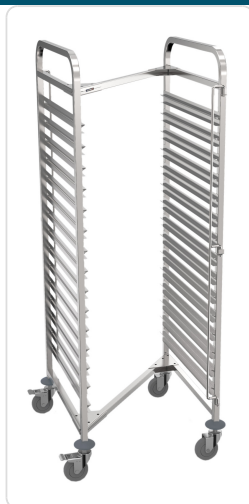
Hotelequip.pt

Carro de Transporte Inox 15 Tabuleiros GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CSCEG1521	Modelo:	CEG1521
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630082556

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CEG1521
EAN	3611630082556
N° de Tabuleiros / GN	15
Tipo	Carro

Descricao Resumida

Transporte eficiente para 15 tabuleiros GN 2/1 em aço inoxidável robusto, com rodas bloqueáveis para estabilidade e fácil manobrabilidade e arrumação compacta.

Descricao Completa

A otimização do fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e serviços de catering exige equipamento robusto e eficiente. Este carro de transporte em aço inoxidável, com capacidade para 15 tabuleiros GN 2/1, assegura a movimentação higiênica e segura de grandes volumes de alimentos, fundamental para a agilidade do *mise en place* e a fluidez do serviço.

carro de transporte inox GN 2/1 — Características Técnicas

Capacidade	15 recipientes GN 2/1
Material	Aço inoxidável
Rodas	4 giratórias (2 com travão)
Distância entre calhas	80 mm
Espessura das calhas	0,8 mm
Dimensões (LxPxA)	590 x 670 x 1700 mm
Peso	24 kg
Funcionalidade	Encastrável (nestable)

Aplicações Profissionais

Ideal para o Gestor de F&B de hotéis e empresas de catering que necessita de transportar grandes volumes de ingredientes ou pratos preparados entre a cozinha e as áreas de serviço ou refrigeração. Essencial para o Chef Executivo em restaurantes com alta rotatividade, garantindo o transporte eficiente de tabuleiros durante os períodos de maior afluxo ou na organização de *buffets* em cantinas escolares e empresariais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável confere a este carro uma durabilidade superior e conformidade com as rigorosas normas HACCP, facilitando a limpeza e manutenção da higiene em qualquer ambiente alimentar. A sua funcionalidade encastrável permite otimizar o espaço de armazenamento quando não está em uso, uma vantagem crucial em cozinhas de pequena e média dimensão. As rodas giratórias, com travão em duas delas, proporcionam controlo total e estabilidade durante o transporte, mesmo em corredores movimentados.

Perguntas Frequentes

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

Este carro de transporte foi concebido para acomodar até 15 tabuleiros do formato Gastronorm GN 2/1, permitindo o transporte de grandes quantidades de alimentos.

O carro é fácil de manobrar em espaços apertados??Sim, equipado com quatro rodas giratórias, este carro oferece excelente manobrabilidade, mesmo em cozinhas com espaço limitado. Duas das rodas possuem travão para maior segurança.

Como posso garantir a higiene do carro?

Sendo fabricado em aço inoxidável, o carro é extremamente fácil de limpar. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e água para manter a superfície impecável e em conformidade com as normas de higiene alimentar.

É possível armazenar o carro de forma compacta?

Sim, este modelo é encastrável (nestable), o que significa que vários carros podem ser encaixados um no outro, otimizando significativamente o espaço de arrumação quando não estão em utilização.

A montagem do carro é complicada?

Não, o carro foi concebido para uma montagem fácil e rápida, permitindo que o coloque em operação na sua cozinha com o mínimo de esforço e tempo.