

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



Hotelequip.pt

Carro para Tabuleiros GN Inox - 3 Níveis - 1100x625x1065mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP80390	Modelo:	P80390
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661803908

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P80390
EAN	8421661803908
Largura (mm)	1000–1500 mm
N° de Níveis	3
Tipo	Carro

Descricao Resumida

Carro em aço inoxidável para transporte de 3 tabuleiros Gastronorm, com capacidade total de 250 kg. Equipado com rodas para mobilidade e travões para segurança.

Descricao Completa

Este carro de transporte em aço inoxidável foi concebido para o movimento eficiente de tabuleiros Gastronorm em ambientes de cozinha profissional e serviço de catering, suportando até 250 kg.

Carro Porta Cubetas GN — Carro GN — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade	3 tabuleiros GN
Carga Máxima Total	250 kg
Carga por Nível	80 kg
Largura	1100 mm
Profundidade	625 mm
Altura	1065 mm
Peso	13.6 kg
Rodas	2 com travão
Montagem	Fornecido desmontado — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas escolares e empresariais, hotéis, restaurantes de grande volume, serviços de catering e cozinhas industriais que necessitam de transportar tabuleiros GN com segurança e eficiência, otimizando a logística interna.

Carro GN — Principais Vantagens

- ****Robustez:**** Construção integral em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes exigentes.
- ****Capacidade:**** Suporta uma carga total de até 250 kg, com 80 kg por nível, permitindo o transporte de grandes volumes.
- ****Mobilidade Segura:**** Equipado com rodas, sendo duas delas com travão, para um transporte fácil e seguro, evitando movimentos indesejados.
- ****Higiene:**** Superfícies lisas em aço inoxidável facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.