

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 Serviço Inox 3 Níveis 800x500mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP80270	Modelo:	P80270
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661802703

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P80270
EAN	8421661802703
Largura (mm)	600–1000 mm
N° de Níveis	3
Tipo	Carro

Descricao Resumida

Carro de serviço em aço inoxidável com 3 níveis, ideal para transporte eficiente em cozinhas profissionais. Capacidade de 250 kg e dimensões de 98x80x101.5 cm. Durabilidade e higiene garantidas.

Descricao Completa

A otimização do fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional depende de equipamentos que aliam robustez e funcionalidade. Este carro de serviço em aço inoxidável, com o seu robusto bastidor tubular de 1,5 mm de espessura, foi concebido para suportar o ritmo acelerado dos serviços de refeição, garantindo um transporte seguro e higiénico de ingredientes e utensílios essenciais para a sua equipa.

carro de serviço inox — Aplicações Profissionais

Este carro de serviço de 3 níveis é um aliado indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos. Para o Chef Executivo de um restaurante de 80 lugares, facilita a organização da mise en place e a recolha de pratos no final do serviço. Em cantinas escolares ou empresariais, agiliza a distribuição de refeições e a rotação de stock. É igualmente ideal para snack-bares e pastelarias que necessitam de mobilidade para transportar loiça, bebidas ou produtos de confeção entre a cozinha e a sala, contribuindo para um serviço contínuo e eficiente.

Principais Vantagens

Este carro diferencia-se pela sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, que garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para o cumprimento das normas HACCP. Com uma capacidade de carga total de 250 kg, distribuídos por três níveis, oferece uma versatilidade sem igual para o transporte de cargas pesadas, desde tabuleiros com pratos a caixas de ingredientes, sem comprometer a estabilidade, mesmo durante o rush do serviço. As suas dimensões compactas permitem manobras ágeis em espaços confinados, otimizando cada movimento na sua operação.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
----------	----------------

Níveis	3
Espessura do Bastidor	1,5 mm
Capacidade de Carga Total	250 kg
Capacidade de Carga por Nível	80 kg
Dimensões Totais (LxPxA)	980 x 800 x 1015 mm
Dimensões da Prateleira (indicativo)	800 x 500 mm
Peso	16,6 kg

Perguntas Frequentes

Este carro de serviço é fácil de montar?
Sim, este carro foi concebido para uma montagem intuitiva e rápida. A estrutura robusta e as peças encaixam-se de forma segura, permitindo que o coloque em funcionamento com o mínimo de interrupção nas suas operações.
Qual é o material das rodas e são traváveis?
O carro é fornecido com rodas de poliamida, conhecidas pela sua durabilidade e resistência ao desgaste. Embora a informação sobre travões não seja especificada, as rodas são projetadas para mobilidade suave e segura.
É possível utilizar este carro em ambientes com elevada humidade?
Sim, sendo fabricado em aço inoxidável, este carro de serviço apresenta excelente resistência à corrosão. É perfeitamente adequado para cozinhas profissionais, lavadouros ou outras áreas com níveis elevados de humidade, garantindo longevidade e higiene.
Qual a melhor forma de limpar e manter o carro de serviço?
Para a limpeza diária, utilize água morna e detergente neutro, secando de imediato para evitar manchas. Para uma manutenção mais profunda, produtos específicos para aço inoxidável

podem ser aplicados, garantindo a conservação do brilho e a eliminação de resíduos.

Este carro de serviço pode ser utilizado para transporte de tabuleiros GN?

Sim, as prateleiras com dimensões de 800 x 500 mm são versáteis e podem acomodar diversos tamanhos de tabuleiros, incluindo alguns formatos GN, tornando-o ideal para a organização e transporte de alimentos preparados em recipientes gastronorm.