

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

Carro de Tabuleiro Inox para Tabuleiros 350-420x600mm, Guias 110mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004649	Modelo:	PCBC
Marca:	EDENOX	EAN:	8445206588686

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8445206588686
Modelo	PCBC
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Carro

Descricao Resumida

Carro de tabuleiro em aço inoxidável, com estrutura robusta e soldada, para transporte e armazenamento seguro de tabuleiros 350-420x600 mm, com rodas giratórias e travão.

Descricao Completa

Carro de tabuleiro em aço inoxidável, com estrutura robusta e totalmente soldada, para transporte e armazenamento seguro. Compatível com tabuleiros de 350-420 mm de largura e 600 mm de comprimento, com guias a 110 mm de distância.

Características Técnicas

Compatibilidade Tabuleiros	Largura 350-420 mm, Comprimento 600 mm
Estrutura	Tubo de aço inoxidável 25 x 25 mm
Espessura da Estrutura	1,5 mm
Montagem	Totalmente soldada
Guias	Haste de aço inoxidável
Distância entre Guias	110 mm
Batente de Segurança	4 hastes superiores no lado oposto à inserção
Rodas	4 giratórias Ø 125 mm (2 com travão)
Amortecedores	Borracha especial (não deixa marcas)

Aplicações Profissionais

Este carro de tabuleiro é uma solução indispensável para a organização e transporte em diversas cozinhas profissionais. É ideal para:

- Cozinhas de restaurantes, desde tascas tradicionais a estabelecimentos de alta cozinha.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, para distribuição eficiente de refeições.
- Pastelarias e padarias, no transporte de tabuleiros de confeitaria ou exposição.
- Serviços de catering e eventos, facilitando a logística de preparação e serviço.

- Hotéis e unidades hoteleiras, para otimizar o fluxo de trabalho nas suas cozinhas.
- Churrasqueiras e pizzarias, para manuseamento de tabuleiros de produção.

Carro de Tabuleiro — Principais Vantagens

- **Robustez e Durabilidade:** Estrutura em tubo de aço inoxidável de 25x25 mm com 1,5 mm de espessura, totalmente soldada, garante uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Mobilidade Otimizada:** Equipado com 4 rodas giratórias de Ø 125 mm, duas delas com travão, permite fácil manobrabilidade e fixação segura. Amortecedores de borracha evitam marcas no chão.
- **Segurança no Transporte:** As 4 hastes superiores atuam como batente, prevenindo a queda acidental dos tabuleiros durante o movimento.
- **Higiene Superior:** O aço inoxidável é fácil de limpar e manter, cumprindo os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- **Versatilidade de Tabuleiros:** As guias ajustadas permitem acomodar tabuleiros com larguras entre 350 e 420 mm e 600 mm de comprimento, adaptando-se a diferentes necessidades.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este carro?

Este carro é compatível com tabuleiros que tenham uma largura entre 350 e 420 mm e um comprimento de 600 mm. A distância entre as guias é de 110 mm.

O carro é fornecido montado ou desmontado?

Este carro de tabuleiro é fornecido totalmente montado, graças à sua estrutura soldada, estando pronto a ser utilizado imediatamente após a entrega.

Quais as características das rodas para mobilidade e segurança?

O carro está equipado com 4 rodas giratórias de Ø 125 mm, sendo que duas delas possuem travão para garantir a estabilidade. Inclui amortecedores de borracha que não deixam marcas no chão.

Como é garantida a segurança dos tabuleiros durante o transporte?

A segurança é assegurada por 4 hastes localizadas na parte superior do carro, no lado oposto à inserção dos tabuleiros, que funcionam como batentes para evitar que os tabuleiros caiam.

?

Qual o material da estrutura e qual a sua durabilidade?

?

A estrutura é construída em tubo de aço inoxidável 25x25 mm com 1,5 mm de espessura, totalmente soldada. Este material e construção garantem elevada robustez e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.