

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 rápido
ao produto



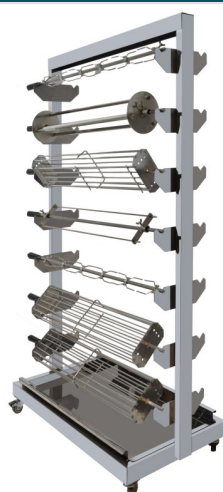
Hotelequip.pt

Carro Porta-Espetos para Assador Industrial 960x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	AXCARRO	Modelo:	CARRO
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	CARRO
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	550, 600
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro porta-espetos profissional, ideal para assadores industriais. Otimiza o transporte e organização de espetos com 960x500x1650mm de dimensão. Essencial para cozinhas eficientes.

Descricao Completa

Aumente a eficiência e a organização na sua cozinha profissional com o **Carro Porta-Espetos** modelo CARRO. Concebido especificamente para assadores industriais, este equipamento permite um transporte seguro e higiénico dos espetos, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo que a sua equipa tem sempre os utensílios à mão durante os picos de serviço. A sua estrutura robusta e design inteligente minimizam o esforço na movimentação, contribuindo para uma operação mais fluida e produtiva.

carro porta-espetos — Características Técnicas

Modelo	CARRO
Dimensões (LxPxA)	960x500x1650mm

Aplicações Profissionais

Este carrinho de apoio é essencial em qualquer cozinha com volumes elevados de confeção em assadores, como restaurantes especializados em carnes, talhos com serviço de pronto a comer e take-away, ou unidades de catering que preparam eventos. Facilita a mise en place e a recolha dos espetos após a confeção, assegurando que o processo de assar é contínuo e que a qualidade do produto final é mantida, minimizando o risco de contaminação cruzada e otimizando o espaço de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinto pela sua funcionalidade dedicada, o Carro Porta-Espetos foi desenhado para resolver um desafio comum em cozinhas com assadores: o manuseamento eficiente de grandes quantidades de espetos. A sua estrutura ergonómica e as dimensões compactas permitem integrá-lo facilmente em diferentes layouts de cozinha, enquanto a facilidade de limpeza e a mobilidade superior garantem um investimento duradouro que eleva os padrões operacionais do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de espetos que este carro consegue suportar??

Embora a capacidade exata de espetos não seja especificada, o design robusto do carro, com dimensões de 960x500x1650mm, sugere que é adequado para um volume considerável de espetos padrão utilizados em assadores profissionais, suportando as exigências de um serviço contínuo.

É fácil de limpar e manter??

Sim, sendo um equipamento auxiliar para a cozinha, espera-se que seja fabricado com materiais de fácil higienização, como o aço inoxidável (prática comum para este tipo de equipamento), permitindo uma limpeza rápida e eficaz de acordo com as normas HACCP.

Este carro é adequado para qualquer tipo de assador??

O carro foi concebido como auxiliar para assadores em geral. Recomenda-se verificar a compatibilidade do tamanho e tipo de espetos utilizados no seu assador específico com o design do carro para garantir um encaixe perfeito e seguro.

Quais as vantagens de utilizar um carro porta-espetos dedicado??

A utilização de um carro dedicado melhora a organização do espaço de trabalho, agiliza o transporte dos espetos antes e depois da confeção, e contribui para a segurança alimentar ao evitar o contacto dos espetos com superfícies não adequadas, resultando numa operação mais higiénica e eficiente.

Onde posso integrar este carro na minha cozinha??

Com as suas dimensões de 960x500x1650mm, este carro pode ser posicionado perto do assador para facilitar o carregamento e descarregamento, ou em áreas de preparação para armazenar espetos prontos a usar, adaptando-se a diversos layouts de cozinhas profissionais.