

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

Carro para Caldeiro Inox 30 L de Batedeira Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500261	Modelo:	1500261
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500261
Capacidade (L)	26-50 L

Descricao Resumida

Carro robusto em aço inoxidável para o transporte fácil e seguro de caldeiros de bateadeira de 30 L. Ideal para otimizar a movimentação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Carro para Caldeiro Inox — Principais Vantagens

Concebido para ambientes profissionais e industriais, este carro para caldeiro (também conhecido como trolley para caldeiro) oferece uma solução robusta e eficiente para a movimentação de caldeiros com carga, otimizando as operações em cozinhas, padarias, pastelarias e indústrias alimentares. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais para a manutenção dos mais elevados padrões de segurança alimentar e longevidade do equipamento.

A funcionalidade deste carro traduz-se numa melhoria significativa do fluxo de trabalho, permitindo que os operadores desloquem caldeiros de 30 litros com total segurança e mínimo esforço. Esta característica é particularmente valiosa em espaços onde a agilidade e a ergonomia são prioritárias, reduzindo o risco de lesões e aumentando a produtividade da equipa.

A construção em aço inoxidável não só confere uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, como também assegura a conformidade com as rigorosas normas de higiene exigidas no setor HORECA e hotelaria. É uma escolha inteligente para estabelecimentos que valorizam a fiabilidade e a eficiência operacional.

Aplicações

Este carro é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, padarias, pastelarias, e unidades de produção alimentar. É indispensável para o transporte seguro de massas, cremes, e outros ingredientes dentro do espaço de trabalho. Perfeito para estabelecimentos que utilizam bateadeiras de grande capacidade, otimizando a fase de preparação e processamento dos alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	30 L

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Caldeiro incluído	Não