

Carro Bandejero VENECBP16 Niveles 58x68 cm AMC

SKU: CARR-VEN-68CM | Categorías: Carros, Complementarios



Descripción

El carro bandejero VENECBP16 Niveles de VENTUS es la solución perfecta para entornos gastronómicos exigentes que requieren eficiencia, higiene y durabilidad.

Gracias a su diseño robusto y funcional, este equipo se convierte en un aliado indispensable tanto en panaderías artesanales y gourmet, como en restaurantes, supermercados y casinos de alta rotación.

Fabricado completamente en **acero inoxidable AISI 304**, este carro asegura una resistencia superior a la corrosión, facilitando además su limpieza y garantizando una larga vida útil incluso en ambientes húmedos o de alta temperatura.

Cuenta con **16 niveles** que incorporan bordes perimetrales antideslizamiento, lo que permite una mayor seguridad al transportar bandejas, evitando deslizamientos accidentales durante el traslado.

Su estructura está reforzada con **pilares y marcos de perfil tubular cuadrado**, proporcionando una excelente estabilidad y soporte estructural.

Otro punto a destacar son sus **ruedas de 10 cm de diámetro**, montadas con pernos para mayor firmeza. Dos de ellas cuentan con freno, permitiendo fijar el carro de forma segura durante la carga o descarga de bandejas.

Especificaciones técnicas Carro Bandejero VENECBP16 Niveles:

- **Modelo:** VENECBP16
- **Dimensiones:** 1600 mm (alto) x 660 mm (largo) x 690 mm (ancho)
- **Cantidad de niveles:** 16
- **Peso neto/bruto:** 22 / 25 kg
- **Consumo eléctrico:** No aplica (producto no eléctrico)

Usos sugeridos:

- Transporte y almacenamiento de bandejas con masas, panes, pasteles, productos horneados o preparados.

- Ideal para cámaras de fermentación, hornos o sistemas de enfriamiento.
- Perfecto para organizar producción en línea en cocinas industriales.

Tips de mantenimiento Carro Bandejero VENECP16 Niveles:

- Limpia regularmente con paños húmedos y detergentes neutros para mantener el brillo del acero inoxidable.
- Evita el uso de productos abrasivos que puedan rayar o deteriorar la superficie.
- Verifica periódicamente las ruedas y frenos para asegurar un desplazamiento suave y seguro.
- Mantén las bandejas bien alineadas para evitar sobrecargas y facilitar su manipulación.

Con su diseño eficiente, materiales de alta calidad y gran capacidad de carga, el carro VENECP16 es una inversión inteligente para mejorar la logística y productividad en tu cocina profesional.

Beneficios del Carro Bandejero AMC para tu Negocio

Optimización del Espacio: Almacena verticalmente hasta 16 bandejas, maximizando el espacio en tu cocina o panadería.

Eficiencia Operativa: Transporta grandes cantidades de productos de forma organizada entre áreas de preparación, horneado y exhibición.

Higiene y Orden: Mantiene los productos separados y protegidos durante el proceso de producción.

Inversión Duradera: Construcción robusta diseñada para el uso diario en ambientes comerciales exigentes.

Preguntas Frecuentes sobre el Carro Bandejero

¿Cuántas bandejas puede sostener este carro?

El carro tiene capacidad para 16 niveles de bandejas de 58x68 cm, ideal para panaderías y cocinas industriales.

¿Es fácil de mover cuando está cargado?

Sí, cuenta con ruedas de alta resistencia diseñadas para soportar el peso completo de bandejas con productos.

¿Se puede usar en hornos de convección?

Depende del modelo de horno. Este carro está diseñado principalmente para transporte y almacenamiento, no para introducir directamente en hornos.

¿Qué material es el carro?

Fabricado en acero con recubrimiento resistente, diseñado para ambientes de cocina comercial.

Carro Bandejero VENECP16 Niveles antideslizantes, AISI 304 con 16 niveles, ruedas reforzadas con freno y estructura tubular.

Ideal para panaderías, restaurantes y supermercados.

Resistente, higiénico y fácil de mover.

Especificaciones

| Característica | Detalle |
|----------------|------------------|
| Marca | VENTUS |
| Dimensiones | 58 × 68 × 170 cm |
| Peso | 25 kg |

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frignonor.cl

Solicite su cotización en www.frignonor.cl

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 14:57