

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

Caixa Térmica Profissional GN2/1 180L para Alimentos: 67x76.5x62cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5000.002	Modelo:	UD5000.002
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	535 x 670 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5000.002
Marca	UDI
Capacidade (L)	51–200 L
Cor	Verde

Descricao Resumida

Caixa térmica profissional GN2/1 de 180L, ideal para transporte seguro de alimentos quentes ou frios em restauração. Dimensões: 67x76.5x62 cm.

Descricao Completa

caixa térmica GN2/1 — Caixa de Transporte Isotérmica — Principais Vantagens

Concebida para o setor da restauração e cozinhas de grande porte, este recipiente térmico GN2/1 garante as condições ideais para o transporte seguro e higiénico de uma vasta gama de produtos alimentares. O seu design robusto e a elevada capacidade térmica asseguram a manutenção da temperatura dos preparados, quer sejam quentes ou frios, durante longos períodos, otimizando a logística e a qualidade do serviço prestado.

Com um isolamento superior, minimiza eficazmente a perda de temperatura, resultando numa maior eficiência energética e na preservação das propriedades organoléticas dos alimentos. Esta característica é crucial para restaurantes, estabelecimentos hoteleiros e serviços de catering que procuram manter a frescura e a segurança alimentar desde a cozinha até ao consumidor final.

A construção em materiais duráveis e a facilidade de higienização tornam este contentor térmico uma escolha económica e prática para qualquer estabelecimento que exija um equipamento fiável e de baixa manutenção, contribuindo para a otimização dos processos diários e para a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes com serviço de entregas ao domicílio, hotéis que oferecem serviço de quartos ou banquetes, e empresas de catering que necessitam de transportar grandes volumes de refeições. É perfeito para manter pratos confeccionados quentes ou ingredientes frescos refrigerados durante eventos, feiras ou transferências entre diferentes unidades de produção. A sua robustez e capacidade de isolamento tornam-no indispensável para a manutenção da cadeia de frio e calor, assegurando que os alimentos cheguem ao destino em perfeitas condições.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	180 Litros
Dimensões Interiores	535 x 670 x 500 mm

Dimensões Exteriores	670 x 765 x 620 mm
Cor	Verde
Compatibilidade	Tabuleiros Gastronorm GN2/1

Perguntas Frequentes

Esta caixa térmica é adequada para o transporte de alimentos quentes e frios simultaneamente?

Sim, o seu excelente isolamento permite manter a temperatura dos alimentos, quer sejam quentes ou frios, por um período de tempo prolongado, garantindo a sua condição ideal para consumo ou armazenamento.

É fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de higiene?

A superfície em material liso e durável facilita a limpeza e desinfeção, tornando-a ideal para ambientes profissionais com rigorosas exigências de higiene alimentar. A sua manutenção é simples, contribuindo para a segurança e durabilidade do produto.

Qual o tipo de tabuleiros Gastronorm que esta caixa térmica suporta?

Esta caixa é especificamente concebida para acomodar tabuleiros Gastronorm GN2/1, oferecendo uma solução de transporte eficiente e segura para este formato padrão da indústria alimentar profissional.

Quais as dimensões exatas desta caixa térmica?

As dimensões internas da caixa térmica são de 535x670x500 mm e as dimensões externas são de 670x765x620 mm. Estas especificações facilitam o planeamento e a integração em espaços de transporte e armazenamento existentes.

Esta caixa térmica necessita de alguma instalação específica?

Não, este contentor isotérmico é um equipamento autónomo e versátil que não requer qualquer instalação de gás, eletricidade ou água. Está pronta a ser utilizada de imediato, otimizando a flexibilidade operacional do seu negócio.