

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 GN 1/1 83L Cinza

Informacoes do Produto

SKU:	UD5000.004	Modelo:	UD5000.004
Marca:	UDI	EAN:	N/D
		Dimensões:	333 x 540 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5000.004
Marca	UDI
Capacidade (L)	51–200 L
Cor	Cinzento

Descricao Resumida

Caixa térmica GN 1/1 de 83L de capacidade e dimensões 450x625x575 mm. Solução profissional para transporte seguro e higiênico de alimentos, mantendo a frescura.

Descricao Completa

Caixa Térmica GN 1/1 — Caixa Térmica — Principais Vantagens

Este contentor térmico oferece uma solução robusta e higiênica para o transporte e entrega de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Concebido para o setor profissional de cozinhas, assegura que os alimentos se mantêm frescos e à temperatura ideal por mais tempo, sendo indispensável para serviços de catering, takeaway ou transporte interno em grandes estabelecimentos.

O isolamento de alta performance é fundamental para a segurança alimentar, impedindo a proliferação bacteriana e preservando a qualidade intrínseca dos pratos confeccionados. A sua construção durável garante a resistência ao uso intensivo diário, contribuindo significativamente para a eficiência operacional e para a satisfação contínua do cliente.

A facilidade de higienização e manuseamento deste recipiente térmico otimiza o fluxo de trabalho, reduzindo os tempos de preparação e transporte. Representa, assim, um investimento inteligente para qualquer negócio que valorize a qualidade, a higiene rigorosa e a eficácia na distribuição de alimentos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos que operam na indústria alimentar. Desde restaurantes e hotéis com serviços de catering, a empresas de eventos, refeitórios industriais e serviços de entrega de comida. A sua significativa capacidade de 83 litros permite o transporte de grandes volumes, revelando-se particularmente útil para cozinhas com elevada produção diária.

A sua adaptabilidade para contentores com o formato Gastronorm GN 1/1 torna-o numa adição versátil para integrar em sistemas de preparação e distribuição alimentar já estabelecidos, garantindo a continuidade da cadeia de frio ou calor. É uma ferramenta indispensável para assegurar que as refeições chegam ao destino com a mesma qualidade e segurança sanitária com que foram preparadas, protegendo a sua clientela e a reputação do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Interiores (L x P x A)	333 x 540 x 460 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	450 x 625 x 575 mm
Capacidade	83 Litros
Compatibilidade	Contentores Gastronorm GN 1/1
Cor	Cinza

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta caixa térmica e o espaço necessário?

A: Esta caixa térmica possui dimensões externas de 450x625x575 mm e internas de 333x540x460 mm, com capacidade de 83 litros. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para o armazenamento e transporte, considerando as dimensões externas para um encaixe adequado em veículos ou áreas de arrumação.

Q: Como devo limpar e manter a minha caixa térmica para garantir a higiene e durabilidade?

A: Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. É importante limpar a caixa após cada utilização para prevenir a acumulação de resíduos e bactérias, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento. Deixe secar completamente antes de guardar.

Q: Esta caixa térmica é compatível com que tipo de acessórios ou recipientes?

A: Esta caixa térmica é projetada para ser compatível com recipientes Gastronorm GN 1/1, o que permite o uso de várias configurações de tabuleiros e recipientes para atender às suas necessidades específicas de transporte de alimentos, sejam eles quentes ou frios.

Q: Quais são os principais benefícios de utilizar uma caixa térmica profissional para o meu negócio?

A: Utilizar uma caixa térmica profissional garante a manutenção da temperatura ideal dos alimentos, prevenindo a proliferação bacteriana e assegurando a segurança alimentar. Além disso, melhora a eficiência operacional ao facilitar o transporte e a entrega, contribuindo para a satisfação do cliente com a qualidade dos pratos.

Q: Que tipo de estabelecimentos podem beneficiar mais com esta caixa térmica de 83 litros?

A: Esta caixa é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, refeitórios industriais e serviços de entrega que necessitam de transportar grandes volumes de alimentos. A sua elevada capacidade e compatibilidade com Gastronorm tornam-na perfeita para operações de alta produção que exigem fiabilidade no transporte térmico.