

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

Caixa Térmica Profissional 83 Litros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.180	Modelo:	5200.180
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	5200.180
Capacidade (L)	51–200 L

Descricao Resumida

Caixa térmica GN 1/1 de 83 Litros com dobradiça lateral, ideal para transporte seguro e manutenção de temperatura de alimentos em catering e hotelaria.

Descricao Completa

caixa térmica catering — Caixa Térmica — Principais Vantagens

Concebida para a restauração profissional e serviços de catering, esta caixa de transporte isotérmico é a solução ideal para manter a temperatura dos alimentos, sejam quentes ou frios, durante o transporte. A sua robustez e design funcional garantem a integridade dos conteúdos, otimizando a logística e a eficiência da sua operação. É perfeita para chefs, empresas de catering e eventos que exigem fiabilidade no transporte de alimentos.

Aplicações Profissionais

Este contentor térmico é indispensável em qualquer empresa de catering que prima pela qualidade e segurança alimentar. Desde a entrega de refeições a eventos, banquetes ou refeitórios, a sua capacidade e compatibilidade com bandejas GN 1/1 tornam-no versátil para diversas necessidades. A sua equipa beneficiará da facilidade de manuseamento e da durabilidade, assegurando que os alimentos chegam ao destino nas condições ideais de consumo.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Interiores	335x533x500 mm
Dimensões Externas	465x635x575 mm
Capacidade	83 Litros
Formato	GN 1/1
Dobradiça Lateral	Sim

Perguntas Frequentes

1. Qual o material de fabrico desta caixa térmica?

As caixas térmicas são geralmente fabricadas em polietileno de alta densidade com isolamento em espuma de poliuretano, garantindo excelente capacidade isotérmica e durabilidade para uso

intensivo.

2. É compatível com recipientes Gastronorm de outros tamanhos?

Sim, embora esta caixa seja otimizada para bandejas GN 1/1, permite o uso de combinações de outros tamanhos GN (como GN 1/2, GN 1/3, etc.) desde que as suas dimensões totais se ajustem ao espaço interior, e a tampa seja adequada.

3. Como devo limpar e fazer a manutenção da caixa?

Recomenda-se a limpeza regular com água morna e detergente neutro. É importante enxaguar bem e secar completamente para evitar a formação de odores e garantir a higiene, prolongando a vida útil do equipamento.

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

Não é recomendável. Embora a caixa mantenha a temperatura dos alimentos, misturar quentes e frios pode comprometer a temperatura ideal de ambos, o que não é ideal para a segurança alimentar. Utilize caixas separadas para cada tipo de temperatura.

5. As dobradiças laterais são resistentes e duráveis para uso frequente?

As dobradiças são concebidas para suportar o uso profissional intensivo, garantindo uma abertura e fecho seguro e duradouro, desde que sejam manuseadas corretamente de acordo com as instruções do fabricante.