

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Caixa Térmica Dupla GN 2/1 2x180 L

Informações do Produto

SKU:	UD5200.186	Modelo:	5200.186
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	UDI
Modelo	5200.186
Capacidade (L)	51–200 L

Descrição Resumida

Transporte seguro de alimentos com a caixa térmica dupla de 2x180 litros, compatível com GN 2/1. Ideal para catering e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

caixa térmica dupla — Caixa de Transporte Térmico — Principais Vantagens

Concebida para otimização em hotelaria, esta caixa térmica dupla assegura que os seus alimentos são transportados com a máxima eficiência e segurança. A capacidade generosa, dividida em dois compartimentos, permite-lhe gerir grandes volumes de refeições, mantendo a temperatura ideal durante mais tempo, seja para eventos de catering ou distribuição.

A robustez dos materiais utilizados garante uma durabilidade excecional, resistindo aos rigores do uso profissional. Além disso, o seu design facilita o manuseamento e a limpeza, um aspeto crucial em ambientes que exigem elevados padrões de higiene. Este contentor isotérmico é, portanto, uma solução fiável para qualquer cozinha de restauração ou serviço de takeaway.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais e serviços de alimentação. É indispensável para empresas de catering que precisam de transportar grandes quantidades de alimentos quentes ou frios para eventos e banquetes, garantindo que chegam em perfeitas condições.

Também é perfeito para restaurantes com serviço de entrega ou takeaway, permitindo que as refeições mantenham a sua temperatura e frescura desde a cozinha até ao cliente. Instituições como escolas, hospitais ou lares também beneficiarão da capacidade desta caixa para distribuir alimentos a várias localizações, mantendo a qualidade durante o transporte.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Interiores	535x655x500 mm
Dimensões Externas	758x765x1375 mm
Capacidade	2x180 Litros
Standard GN	GN 2/1

Característica	Valor
Tipo de Compartimento	Duplo

Perguntas Frequentes

Qual o material de construção desta caixa térmica?

A construção da caixa térmica é feita com materiais de alta qualidade que garantem isolamento eficaz e durabilidade, embora os detalhes específicos do material não fossem fornecidos na descrição original.

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

Sim, as caixas térmicas são concebidas para manter a temperatura de diversos alimentos, sejam eles quentes ou frios, durante o transporte. Geralmente são versáteis nesse aspeto.

Qual a capacidade total da caixa em litros?

A caixa possui uma capacidade total de 360 litros, dividida em dois compartimentos de 180 litros cada.

É fácil de limpar e higienizar?

O design robusto e os materiais lisos são concebidos para facilitar a limpeza e a desinfeção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos no setor alimentar profissional.

Posso usar tabuleiros Gastronorm standard nesta caixa?

Sim, esta caixa térmica é compatível com o padrão Gastronorm GN 2/1, o que permite o uso de tabuleiros e recipientes standard, otimizando o transporte e a organização dos alimentos.