

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica 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 GN 2/1 180L

Informações do Produto

SKU:	UD5200.184	Modelo:	5200.184
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	UDI
Modelo	5200.184
Capacidade (L)	51–200 L

Descrição Resumida

Caixa Térmica Profissional GN 2/1 de 180L, ideal para transporte seguro e eficiente de alimentos em restauração, hotelaria e catering.

Descricao Completa

Caixa térmica profissional — Caixa Térmica — Principais Vantagens

Concebida para o transporte seguro e eficiente de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria exigentes, esta caixa transportadora térmica profissional assegura a manutenção ideal da temperatura dos seus produtos. Fabricada com materiais robustos, oferece uma solução fiável para catering, eventos e entregas, garantindo que os alimentos chegam ao destino com a qualidade desejada.

A sua elevada capacidade e conformidade com o padrão gastronorm GN 2/1 tornam-na numa ferramenta indispensável para otimizar as operações logísticas da sua cozinha. A facilidade de manuseamento e a durabilidade do equipamento contribuem para uma operação diária sem interrupções, protegendo a sua rentabilidade e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este contentor térmico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, empresas de catering, escolas e hospitais. A sua capacidade de manter alimentos quentes ou frios durante longos períodos é crucial para garantir a segurança alimentar e a apresentação impecável em eventos e serviços de entrega.

É igualmente perfeita para o transporte de refeições completas ou ingredientes sensíveis à temperatura, assegurando a conformidade com as normas de higiene e qualidade. A sua robustez permite a utilização intensiva em serviços de grande volume, desde buffets a refeitórios.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Interiores	535x670x500 mm
Dimensões Externas	670x765x615 mm
Capacidade	180 litros
Compatibilidade	Gastronorm GN 2/1

Perguntas Frequentes

Para que tipos de alimentos esta caixa térmica é mais adequada?

Esta caixa térmica é extremamente versátil, sendo ideal para transportar uma vasta gama de alimentos, desde pratos quentes e cozinhados a frios e sobremesas, garantindo a sua frescura e temperatura adequadas durante o transporte.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície interior e exterior foi concebida para uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene. A sua manutenção é simples, contribuindo para uma maior durabilidade e utilização contínua.

Qual é a durabilidade estimada deste produto em uso intensivo?

Fabricada com materiais de alta qualidade e resistentes ao impacto, esta caixa térmica é projetada para suportar o uso diário intensivo em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil e um excelente retorno sobre o investimento.

Posso empilhar várias caixas para otimizar o espaço de transporte?

Sim, o design robusto e estável permite empilhar várias unidades com segurança, maximizando o espaço em veículos de transporte ou em áreas de armazenamento. Isto facilita a logística e organização em operações de catering.

Este equipamento necessita de alguma instalação especial?

Não, este contentor térmico é uma solução plug-and-play, não requerendo qualquer tipo de instalação. Está pronto a usar assim que o retira da embalagem, sendo prático e imediato para qualquer necessidade de transporte.