

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

Contentor Isotérmico com Abertura Frontal - 432x654x568 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC300-186	Modelo:	UPC300-186
Marca:	Cambro	EAN:	099511249831

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC300-186
EAN	099511249831
Cor	Azul

Descricao Resumida

Contentor isotérmico profissional com abertura frontal, ideal para transporte e manutenção de temperatura de alimentos quentes ou frios. Construção robusta em poliuretano.

Descricao Completa

Este contentor isotérmico de abertura frontal foi concebido para manter a temperatura de alimentos quentes ou frios durante o transporte e serviço em ambientes profissionais, assegurando a qualidade e segurança alimentar.

Características Técnicas

Dimensões Externas (C x P x A)	432 x 654 x 568 mm
Peso	12.2 kg
Cor	Azul marinho
Material	Poliuretano
Tipo de Abertura	Frontal

Aplicações Profissionais

Este contentor isotérmico é indispensável para profissionais que necessitam de transportar e servir alimentos à temperatura controlada. É ideal para empresas de catering e eventos, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como para restaurantes com serviço de entrega. Também se adapta perfeitamente a food trucks e roulotes que necessitam de manter os produtos quentes ou frios durante o serviço, e a hotéis com serviço de quartos ou buffet.

Contentor Isotérmico — Principais Vantagens

- Manutenção de Temperatura:** Preserva a temperatura ideal de alimentos quentes ou frios por longos períodos, crucial para a qualidade e segurança alimentar.
- Durabilidade:** Construção robusta em poliuretano, projetada para suportar o uso intensivo e prolongado em ambientes profissionais.
- Higiene:** Superfícies lisas e de fácil limpeza, essenciais para cumprir as rigorosas normas de higiene em cozinhas e serviços de alimentação.

- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de aplicações, desde o transporte para catering a eventos até ao apoio em serviços de entrega e buffet.
- **Segurança Alimentar:** Contribui ativamente para o cumprimento das normas de segurança alimentar, ao garantir o controlo térmico dos alimentos.

Qual a capacidade interna deste contentor?

Este contentor é projetado para acomodar tabuleiros gastronorm (GN), permitindo o transporte eficiente de diversas quantidades de alimentos. A capacidade exata dependerá do tamanho e número de tabuleiros utilizados.

Como se garante a manutenção da temperatura?

O contentor é fabricado em poliuretano, um material com excelentes propriedades isolantes. A sua construção robusta e o fecho hermético minimizam a troca de calor com o exterior, mantendo a temperatura interna estável por várias horas.

Este contentor é fácil de limpar?

Sim, as superfícies internas e externas são lisas e não porosas, o que facilita a limpeza e desinfeção. Pode ser lavado com água e detergente neutro, garantindo a máxima higiene.

Pode ser utilizado para alimentos quentes e frios?

Sim, a sua capacidade de isolamento térmico permite manter tanto alimentos quentes como frios na temperatura desejada, tornando-o extremamente versátil para diferentes tipos de serviço.

É resistente a impactos?

A construção em poliuretano confere ao contentor uma elevada resistência a impactos e ao desgaste diário, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de trabalho exigentes.