

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: 23/07/2026

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



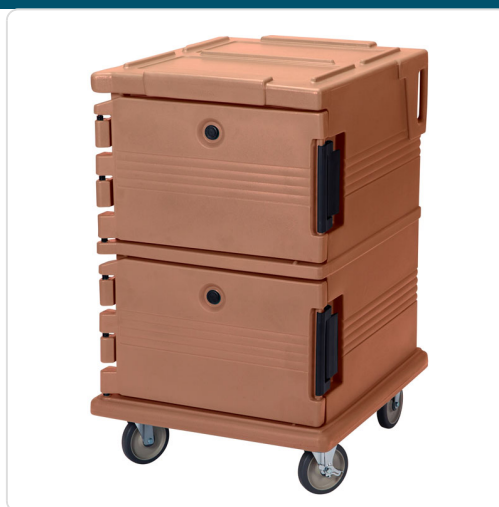
Acesso rapido
ao produto

Carro Isotérmico GN 1/1 - 520x690x1370 mm para Transporte de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC800-194	Modelo:	UPC800-194
Marca:	Cambro	EAN:	099511234370

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC800-194
EAN	099511234370

Descricao Resumida

Carro isotérmico robusto para transporte de 5 cubas GN 1/1, ideal para manter a temperatura de alimentos em catering e cozinhas profissionais. Dimensões: 520x690x1370 mm.

Descricao Completa

Garanta a conservação e transporte seguros de alimentos com este carro isotérmico modular, ideal para gerir o fluxo de refeições em cozinhas profissionais e serviços de catering. Permite a adaptação flexível a diferentes profundidades de tabuleiros GN, assegurando a manutenção da temperatura e a conformidade com as normas HACCP.

carro isotérmico GN — Características Técnicas

Capacidade Modular	4 tabuleiros GN 1/1 de 20 cm prof. / 6 de 15 cm prof. / 8 de 10 cm prof. / 12 de 6,5 cm prof.
Dimensões (LxPxA)	52 x 69 x 137 cm
Material	Polietileno com isolante de hule espuma
Cor	Arena granito
N.º de Portas	5
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de catering, cantinas escolares ou empresariais, e buffets de hotelaria, onde a manutenção da temperatura de múltiplos pratos é crucial durante o serviço. Chefs de cozinha que necessitam de transportar mise en place ou refeições preparadas para eventos garantem a segurança alimentar e a apresentação impecável dos alimentos.

Carro Isotérmico GN - Principais Vantagens

A flexibilidade na configuração dos tabuleiros GN permite adaptar o carro a diversas necessidades de serviço, desde entradas frias a pratos quentes. O isolamento robusto em polietileno com espuma de hule assegura a manutenção da temperatura interna por longos períodos, essencial para cumprir as normas HACCP e garantir a qualidade organolética dos alimentos.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que este carro suporta?

Este carro isotérmico permite configurar o transporte para até 12 tabuleiros GN 1/1 de 6,5 cm de profundidade, ou combinações de profundidades até um máximo de 4 tabuleiros de 20 cm.

O material deste carro é adequado para ambientes com exigências de higiene rigorosas?

Sim, o polietileno de alta densidade utilizado no exterior é um material resistente, fácil de limpar e não poroso, contribuindo para a manutenção de padrões de higiene elevados e conformidade com as normas HACCP.

Qual o tempo estimado de manutenção da temperatura?

O tempo exato de manutenção da temperatura varia consoante a temperatura inicial dos alimentos e as condições ambientais, mas o isolamento de alta performance em espuma de hule permite conservar a temperatura por várias horas, sendo ideal para transporte entre a cozinha e o local de serviço.

Este carro requer alguma montagem?

Este modelo de carro isotérmico é entregue montado, pronto a ser utilizado após uma limpeza inicial. A configuração dos guias para os tabuleiros GN é simples e intuitiva.

As dimensões são compatíveis com portas standard de cozinhas profissionais?

Com uma largura de 52 cm e profundidade de 69 cm, este carro isotérmico foi concebido para transitar pela maioria das portas e corredores de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração em Portugal.

?