

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



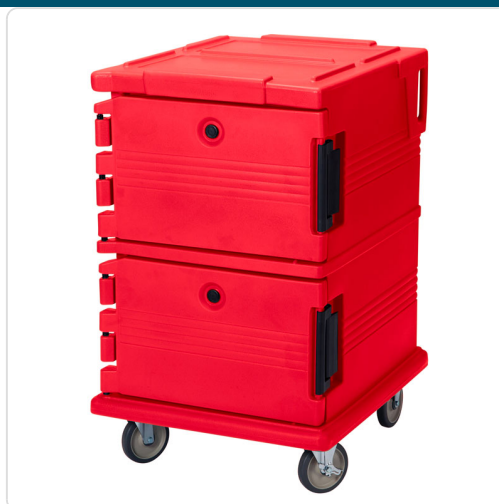
Hotelequip.pt

Carro Isotérmico GN para Transporte de Alimentos 52x69x137 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC800-158	Modelo:	UPC800-158
Marca:	Cambro	EAN:	099511234332

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC800-158
EAN	099511234332

Descricao Resumida

Carro isotérmico robusto para transporte seguro de alimentos quentes ou frios. Ideal para catering e distribuição, mantém a temperatura e garante a higiene dos produtos.

Descricao Completa

Mantenha alimentos à temperatura ideal durante o serviço com este carro isotérmico robusto. Concebido para a gestão eficiente de grandes volumes, assegura a conformidade com as normas HACCP em cozinhas profissionais e unidades de catering, facilitando a logística de transporte de refeições quentes ou frias.

carro isotérmico — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidades GN 1/1	4x 20 cm prof. / 6x 15 cm prof. / 8x 10 cm prof. / 12x 6.5 cm prof.
Dimensões (LxPxA)	52 x 69 x 137 cm
Material	Polietileno com isolamento de espuma de borracha
Cor	Vermelho ardente
Classificação Aduaneira	9403700000

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotel e eventos de catering, este carro isotérmico assegura a qualidade e segurança alimentar. Permite ao gestor de F&B de unidades maiores preparar e transportar múltiplos recipientes GN para diferentes estações de serviço, otimizando o fluxo de trabalho durante o pico de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A versatilidade nas capacidades de recipientes GN permite adaptar o transporte a diferentes tipos de refeições e volumes, desde acompanhamentos a pratos principais. A construção robusta em polietileno com isolamento de alta densidade garante a manutenção da temperatura por longos

períodos, essencial para o cumprimento de normas HACCP e a satisfação do cliente em serviços contínuos.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste carro isotérmico em recipientes GN 1/1?

Este carro pode acomodar até 12 recipientes GN 1/1 de 6.5 cm de profundidade, ou 4 recipientes GN 1/1 de 20 cm de profundidade.

Este carro isotérmico é adequado para transporte de alimentos quentes e frios?

Sim, a sua construção isotérmica permite manter a temperatura de alimentos quentes ou frios por períodos prolongados, sendo ideal para logística alimentar.

Quais as dimensões exatas deste modelo?

As dimensões exteriores do carro são 52 cm de largura, 69 cm de profundidade e 137 cm de altura.

O material utilizado é seguro para contacto com alimentos?

O carro é construído em polietileno, um material robusto e seguro para o contacto com alimentos, combinado com um isolamento de espuma de borracha de alta densidade.

Este equipamento requer montagem?

Geralmente, estes carros são enviados montados ou com montagem mínima, facilitando a sua colocação em funcionamento imediato após a entrega.