

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 46x63x62 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC400-110	Modelo:	UPC400-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511235100

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC400-110
EAN	099511235100
Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Contentor isotérmico de abertura frontal em polietileno, ideal para o transporte seguro de alimentos quentes ou frios em catering, eventos e serviços de entrega. Dimensões 46x63x62 cm.

Descricao Completa

Mantenha a temperatura ideal dos alimentos durante o transporte com este contentor isotérmico de 46 x 63,3 x 62 cm, ideal para garantir a segurança alimentar e a qualidade em serviços de catering e eventos. Com capacidade para configurar diferentes tamanhos de cuba GN, adapta-se perfeitamente às suas necessidades de mise en place e distribuição em restaurantes e cozinhas profissionais.

contentor isotérmico — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polietileno
Cor	Negro
Dimensões (L x P x A)	46 x 63,3 x 62 cm
Capacidade Configurável	2 GN 1/1 (20cm prof.) / 3 GN 1/1 (15cm prof.) / 4 GN 1/1 (10cm prof.) / 6 GN 1/1 (6,5cm prof.)
Normas	Conformidade CE, compatível com normas HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes e hotéis que necessita de transportar refeições prontas ou manter a temperatura de ingredientes durante eventos e serviços de catering. Perfeito para cantinas escolares ou empresariais que gerem grandes volumes, assegurando a qualidade e segurança alimentar em cada entrega.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em polietileno garante durabilidade e resistência a impactos, comum em ambientes de produção intensiva. A versatilidade na configuração de cubas GN permite otimizar o espaço interior, transportando a quantidade e tipo de alimentos necessários sem comprometer a temperatura, fundamental para cumprir normas HACCP e garantir a satisfação do cliente.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de cubas GN que este contentor suporta?

Este contentor isotérmico permite configurar até 6 cubas GN 1/1 com 6,5 cm de profundidade, ou alternativas como 2 cubas de 20 cm de profundidade, adaptando-se a diferentes necessidades de serviço.

O material deste contentor é adequado para contacto com alimentos?

Sim, o polietileno utilizado na construção deste contentor é de alta qualidade e seguro para contacto com alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar europeias.

Quantas horas este contentor mantém a temperatura dos alimentos?

A capacidade de retenção de temperatura varia consoante a temperatura inicial dos alimentos e as condições externas, mas a sua construção isotérmica de alta performance foi concebida para manter a temperatura segura por várias horas, ideal para transportes de média distância.

Este modelo cumpre as normas HACCP para transporte?

Sim, este contentor isotérmico foi concebido para auxiliar no cumprimento das normas HACCP, permitindo manter os alimentos nas temperaturas adequadas durante o transporte e minimizando riscos de proliferação bacteriana.

Quais as dimensões externas exatas deste contentor?

As dimensões externas deste contentor isotérmico são 46 cm de largura, 63,3 cm de profundidade e 62 cm de altura.