

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: 25/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

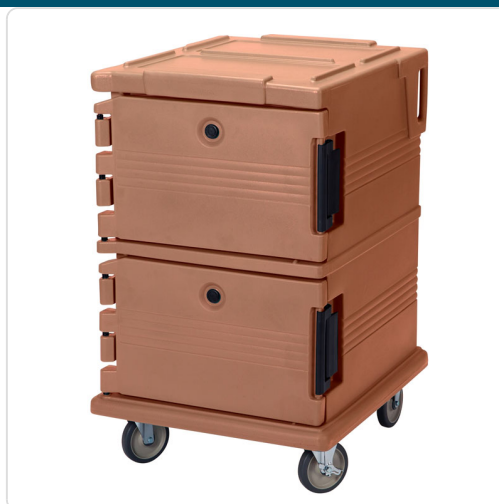


Carro Isotérmico GN para Transporte de Alimentos - 52x69x114,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC600-110	Modelo:	UPC600-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511233939

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC600-110
EAN	099511233939

Descricao Resumida

Carro isotérmico robusto para transporte de alimentos em recipientes GN 1/1, mantendo a temperatura ideal. Ideal para catering e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este carro isotérmico foi concebido para o transporte seguro e a manutenção da temperatura de alimentos em recipientes Gastronorm. A sua construção robusta e isolamento eficaz garantem a qualidade dos pratos durante a movimentação em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Carro Isotérmico GN
Capacidade GN 1/1	3
Número de Guias	4
Cor	Preto
Material	Polietileno com isolamento de espuma de borracha
Dimensões (LxPxA)	52 x 69 x 114,5 cm

Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de catering, cantinas escolares e empresariais, cozinhas de hotéis, restaurantes com serviço de entrega ou eventos. Permite o transporte de refeições quentes ou frias, mantendo a temperatura ideal desde a cozinha até ao ponto de serviço, essencial para a segurança alimentar e satisfação do cliente.

Carro Isotérmico GN — Principais Vantagens

- Manutenção Térmica Superior:** O isolamento de espuma de borracha assegura que os alimentos permanecem na temperatura desejada por longos períodos.
- Construção Robusta:** Fabricado em polietileno de alta densidade, resiste a impactos e ao uso diário em ambientes exigentes.
- Mobilidade Otimizada:** Equipado com rodas para um transporte fácil e eficiente, mesmo com carga máxima.

- **Higiene e Limpeza:** Superfícies lisas e materiais não porosos facilitam a limpeza e desinfecção, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com recipientes Gastronorm, permite transportar uma variedade de alimentos, quentes ou frios.

Qual a capacidade deste carro isotérmico?

Este carro isotérmico tem capacidade para 3 recipientes Gastronorm 1/1, com 4 guias para diferentes configurações de profundidade.

É adequado para alimentos quentes e frios?

Sim, o isolamento de espuma de borracha permite manter eficazmente a temperatura de alimentos quentes ou frios, conforme a necessidade do serviço.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em polietileno com isolamento de espuma de borracha. Este material confere-lhe alta resistência a impactos, durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este carro é fácil de transportar?

Sim, o design inclui rodas robustas que facilitam a movimentação do carro, mesmo quando totalmente carregado, otimizando a logística em qualquer operação.

É necessário algum tipo de montagem?

Não temos informação específica sobre a montagem deste modelo. Geralmente, carros isotérmicos são fornecidos montados ou com montagem mínima. Por favor, consulte o manual do produto para detalhes.