

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



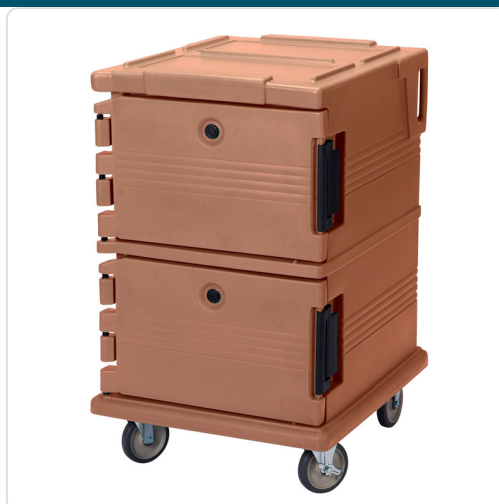
Hotelequip.pt

Carro Isotérmico GN 4 Tabuleiros - 520x690x1370 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC800-191	Modelo:	UPC800-191
Marca:	Cambro	EAN:	099511234349

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC800-191
EAN	099511234349
Largura (mm)	até 600 mm
N° de Tabuleiros / GN	4

Descricao Resumida

Carro isotérmico robusto para transporte seguro de alimentos em tabuleiros GN. Mantém a temperatura ideal por horas, ideal para catering, eventos e distribuição em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mantenha a segurança alimentar e a organização da sua cozinha com este carro isotérmico versátil, concebido para o transporte seguro de alimentos em diferentes profundidades de recipientes GN. Ideal para operações de catering e cozinhas profissionais com elevado volume de serviço.

carro isotérmico GN — Características Técnicas

Capacidade (profundidades GN 1/1)	4x 20 cm / 6x 15 cm / 8x 10 cm / 12x 6,5 cm
Dimensões (LxPxA)	52 x 69 x 137 cm
Material	Polietileno com isolamento de espuma de borracha
Cor	Gris granito
Norma	Compatível com normas GN 1/1

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha de hotel que necessita de transportar refeições prontas para eventos, ou para o gestor de um serviço de catering que assegura a entrega de pratos quentes ou frios em diferentes locais. Este carro isotérmico é também uma solução robusta para cantinas escolares ou hospitalares, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar durante o transporte.

Carro Isotérmico GN — Principais Vantagens

A construção em polietileno de alta densidade com isolamento de espuma de borracha assegura uma excelente retenção térmica, cumprindo as exigências de segurança alimentar. A versatilidade de carga, permitindo a utilização de recipientes GN de diferentes profundidades, maximiza a flexibilidade em cozinhas com produções variadas. As suas dimensões permitem o transporte de

grandes quantidades, sendo uma mais-valia para serviços de grande volume.

Perguntas Frequentes

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

Este carro isotérmico pode acomodar até 12 recipientes GN 1/1 com 6,5 cm de profundidade, ou configurações com recipientes mais profundos, como 4 unidades de 20 cm.

Este carro é adequado para manter alimentos frios?

Sim, o seu isolamento de alta densidade foi concebido para manter tanto a temperatura de alimentos quentes como frios durante um período prolongado, facilitando o cumprimento das normas HACCP.

Quais as dimensões exatas do carro?

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

O material utilizado é seguro para o contacto com alimentos?

O polietileno utilizado na construção exterior é um material robusto e seguro para o contacto com alimentos, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

É fácil manobrar este carro em cozinhas movimentadas?

Embora as rodas não sejam especificadas, carros desta dimensão são geralmente concebidos para serem manobráveis em ambientes profissionais, facilitando o transporte entre áreas de preparação, serviço e armazenamento.