

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 rápido
ao produto



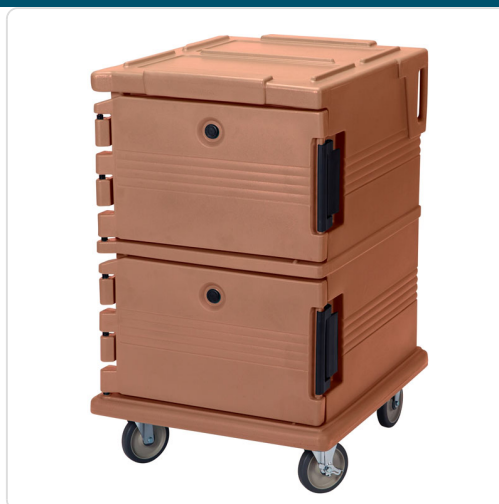
Hotelequip.pt

Carro Isotérmico GN 1/1 para 4 Tabuleiros - 52x69x137 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC800-402	Modelo:	UPC800-402
Marca:	Cambro	EAN:	099511234301

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC800-402
EAN	099511234301
N° de Tabuleiros / GN	4
Cor	Vermelho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Carro isotérmico robusto para transporte de alimentos em tabuleiros GN 1/1. Mantém a temperatura ideal para catering, eventos e entregas. Capacidade para 4 tabuleiros.

Descricao Completa

Mantenha alimentos quentes ou frios em trânsito com este carro isotérmico de 52 x 69 x 137 cm, ideal para garantir a segurança alimentar e a qualidade em serviços de catering ou cantinas. Concebido para o transporte eficiente de múltiplas cubetas Gastronorm, este equipamento assegura a manutenção da temperatura segundo as normas HACCP.

carro isotérmico GN — Características Técnicas

Capacidade	4 GN 1/1 (20 cm prof.) / 6 GN 1/1 (15 cm prof.) / 8 GN 1/1 (10 cm prof.) / 12 GN 1/1 (6.5 cm prof.)
Dimensões (LxPxA)	52 x 69 x 137 cm
Material	Polietileno com isolante de hule espuma
Cor	Vermelho tijolo
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para o Gestor de F&B de hotéis ou empresas de catering que necessitam de transportar refeições com segurança e eficiência entre a cozinha e o local de serviço, ou entre diferentes áreas de um evento. Perfeito para cantinas escolares ou empresariais que exigem a manutenção da temperatura dos alimentos durante o rush do almoço, cumprindo rigorosas normas de higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em polietileno de alta densidade com isolamento em espuma de borracha garante uma excelente retenção térmica, minimizando a quebra de temperatura e assegurando a segurança alimentar. A versatilidade na configuração de cubetas GN permite adaptar o transporte a diferentes tipos de ementas e volumes, otimizando o serviço contínuo em estabelecimentos de restauração

com alta produção.

Perguntas Frequentes

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

Este carro isotérmico pode acomodar até 12 cubetas GN 1/1 com 6.5 cm de profundidade, ou configurações equivalentes com cubetas de maior profundidade, dependendo das necessidades de serviço.

Quais as dimensões exteriores deste carro de transporte?

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

O material utilizado é adequado para o contacto alimentar?

O polietileno utilizado é um material seguro e amplamente utilizado em equipamentos de transporte alimentar, garantindo a higiene e a conformidade com as normas.

Este carro ajuda a cumprir as normas HACCP?

Sim, a capacidade de manter a temperatura dos alimentos (quente ou fria) durante o transporte é fundamental para cumprir as normas HACCP e garantir a segurança alimentar.

Qual o peso deste carro isotérmico quando vazio?

O peso do equipamento vazio não foi fornecido nos dados do produto.