

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

Contentor Isotérmico Abertura Superior 43,5x64x30,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPCS180-480	Modelo:	UPCS180-480
Marca:	Cambro	EAN:	099511045020

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPCS180-480
EAN	099511045020
Cor	Cinzento
Material	Plástico

Descricao Resumida

Contentor isotérmico robusto com abertura superior, ideal para o transporte seguro de alimentos quentes ou frios em catering, eventos e entregas, mantendo a temperatura.

Descricao Completa

Mantenha a temperatura ideal dos seus alimentos em trânsito com este contentor isotérmico modular, concebido para o transporte seguro e eficiente de refeições. Com capacidade para um contentor Gastronorm 1/1 com 20 cm de profundidade, garante a preservação das condições de confeção ou refrigeração, crucial para cumprir normas HACCP em serviços de catering ou entrega.

Contentor isotérmico — Características Técnicas

Capacidade	1 x GN 1/1 com 20 cm de profundidade
Dimensões Exteriores	43,5 x 64 x 30,5 cm (L x P x A)
Material	Polietileno com isolamento de espuma de borracha
Cor	Gris moteado
Peso	9.1 kg
Norma de Classificação	Harmonização de Tarifas Aduaneiras (HTS) 9403700000
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para empresas de catering, serviços de entrega de refeições e eventos, este contentor isotérmico assegura que os alimentos chegam à temperatura e com a qualidade desejadas. O seu design robusto e isolamento de alta performance tornam-no uma solução fiável para o transporte em roulotes, snack-bares e restaurantes que necessitam de manter a mise en place ou a distribuição de pratos quentes/frios.

Transporte Isotérmico — Principais Vantagens

A construção em polietileno de alta densidade com isolamento de espuma de borracha oferece uma excelente retenção térmica, preservando a segurança alimentar e a qualidade organolética dos alimentos durante o transporte. A capacidade de acomodar um contentor GN 1/1 de 20 cm de profundidade maximiza o volume útil, enquanto as dimensões exteriores otimizadas facilitam a sua colocação em veículos de entrega ou em áreas de serviço com espaço limitado. Possui certificação CE, garantindo conformidade com as normas europeias de segurança e qualidade.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de transporte deste contentor isotérmico?

Este contentor pode transportar um recipiente Gastronorm 1/1 com até 20 cm de profundidade.

Que materiais compõem o isolamento térmico?

O isolamento é composto por espuma de borracha de alta densidade, garantindo uma excelente retenção da temperatura.

Este equipamento cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, o contentor possui certificação CE, assegurando a conformidade com as diretivas europeias de segurança e qualidade aplicáveis a equipamentos de transporte de alimentos.

Qual a aplicação mais comum para este tipo de contentor?

São ideais para o transporte de refeições em serviços de catering, entregas ao domicílio, ou para manter a temperatura de alimentos entre a cozinha e áreas de serviço em restaurantes e hotéis.

Quais as dimensões exatas deste modelo?

As dimensões exteriores são 43,5 cm de largura, 64 cm de profundidade e 30,5 cm de altura.