

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: 23/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Contentor Isotérmico para Líquidos 53x41,5x63 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM1000LCD-110	Modelo:	1000LCD-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511219544

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	1000LCD-110
EAN	099511219544
Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Contentor isotérmico robusto para transporte de líquidos, com isolamento em polietileno de parede dupla. Mantém a temperatura ideal para catering, eventos e cantinas.

Descricao Completa

Mantenha alimentos quentes ou frios por horas com o recipiente isotérmico para líquidos de 44,4 L, concebido para o transporte seguro e eficiente em cozinhas profissionais. Com construção robusta em polietileno de dupla parede com isolamento em espuma de borracha, este contentor é ideal para operações de catering, buffets e serviços de entrega que exigem controlo rigoroso da temperatura e conformidade com normas HACCP.

Contentor isotérmico — Características Técnicas

Capacidade	44,4 L
Dimensões (CxLxA)	53 x 41,5 x 63 cm
Material	Polietileno de dupla parede com isolante de hule espuma
Cor	Negro
Referência do Fornecedor	1000LCD-110

Aplicações Profissionais

Ideal para o Gestor de F&B de um hotel que necessita de transportar grandes volumes de alimentos quentes para eventos, ou para o responsável de catering que garante a manutenção da temperatura em entregas de refeições. Para operações de cantina escolar ou empresarial que exigem o transporte seguro de pratos confeccionados, assegurando a qualidade e a segurança alimentar em cada serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em polietileno de dupla parede com isolamento de espuma de borracha garante uma retenção de temperatura excecional, minimizando a quebra de temperatura e suportando as

exigências de operações de serviço contínuo. A sua capacidade de 44,4 L permite o transporte eficiente de grandes quantidades, otimizando a logística em estabelecimentos com alto volume de serviço, como buffets ou eventos.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste recipiente isotérmico? Aprox. 50 caracteres.

Este contentor possui uma capacidade de 44,4 litros, ideal para grandes volumes de alimentos.

Quais as dimensões externas do contentor? Aprox. 50 caracteres.

As dimensões externas são 53 cm de comprimento, 41,5 cm de profundidade e 63 cm de altura.

De que material é feito o recipiente isotérmico? Aprox. 50 caracteres.

É fabricado em polietileno de dupla parede com isolamento de espuma de borracha para máxima eficiência térmica.

Este contentor é adequado para o transporte de líquidos quentes e frios? Aprox. 60 caracteres.

Sim, o seu design isotérmico foi concebido especificamente para manter tanto alimentos quentes como frios à temperatura desejada durante o transporte.

Em que tipo de estabelecimentos é mais comum usar este equipamento? Aprox. 60 caracteres.

É ideal para serviços de catering, buffets de hotelaria, cantinas escolares ou empresariais, e cozinhas de restaurantes com serviço de entrega ou eventos.