

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 rapido
ao produto

Contentor Isotérmico com Abertura Superior, 46x68x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC100-110	Modelo:	UPC100-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511230167

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC100-110
EAN	099511230167
Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Contentor isotérmico de abertura superior para transporte seguro de alimentos quentes ou frios. Construção robusta em polietileno com isolamento eficaz, ideal para catering e entregas.

Descricao Completa

Este contentor isotérmico com abertura superior foi concebido para assegurar a manutenção da temperatura de alimentos quentes ou frios durante o transporte e serviço em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Externas (L x P x A)	460 x 680 x 400 mm
Cor	Preto
Material	Polietileno com isolamento de espuma de borracha
Tipo de Abertura	Superior
Peso	5 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para empresas de catering, serviços de entrega de refeições, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de take-away, hotéis com eventos externos e qualquer negócio que necessite transportar alimentos mantendo a sua temperatura e qualidade.

Contentor Isotérmico — Principais Vantagens

- Excelente isolamento térmico para preservar a temperatura de alimentos quentes ou frios.
- Construção robusta em polietileno para elevada durabilidade e resistência ao impacto.
- Design de abertura superior que facilita o acesso rápido aos alimentos.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial para a segurança alimentar.
- Leve e fácil de transportar, otimizando a logística de entrega e eventos.

Qual a capacidade interna deste contentor isotérmico?

As dimensões internas não são especificadas, mas o contentor é projetado para otimizar o transporte de tabuleiros e recipientes padrão, mantendo a temperatura eficazmente.

Este contentor é adequado para alimentos quentes e frios?

Sim, o isolamento de espuma de borracha permite manter a temperatura de alimentos quentes ou frios por várias horas, sendo versátil para diversas necessidades de transporte.

Como se realiza a limpeza e manutenção do contentor?

A superfície lisa de polietileno facilita a limpeza com água e detergente neutro. Recomenda-se a higienização após cada uso para garantir a segurança alimentar.

Qual a durabilidade esperada deste equipamento?

Fabricado em polietileno de alta resistência, este contentor é projetado para suportar o uso intensivo diário em ambientes profissionais, oferecendo uma longa vida útil.

É fácil de transportar?

Com um peso de apenas 5 kg e dimensões otimizadas, este contentor é fácil de manusear e transportar, ideal para entregas e eventos fora do estabelecimento.