

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Contentor Isotérmico Abertura Superior 45x68x38 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM100MPC-131	Modelo:	100MPC-131
Marca:	Cambro	EAN:	099511211180

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	100MPC-131
EAN	099511211180
Material	Plástico

Descricao Resumida

Contentor isotérmico de abertura superior para transporte seguro de alimentos quentes ou frios. Ideal para catering, eventos e entregas, mantendo a temperatura e a qualidade.

Descricao Completa

Transporte de alimentos de forma segura e eficiente com este contentor isotérmico de abertura superior, concebido para manter a temperatura ideal durante o serviço. Ideal para manter a qualidade e a segurança alimentar em eventos, buffets ou entregas.

contentor isotérmico — Características Técnicas

Capacidade Flexível (GastroNorm)	1 x GN 1/1 10/20 cm profundidade / 2 x GN 1/1 10 cm profundidade / 3 x GN 1/1 6,5 cm profundidade
Material	Polietileno com isolante de hule espuma
Dimensões Exteriores (L x P x A)	45 x 68 x 38 cm
Cor	Castaño oscuro
Certificação	CE
Partida Orçamental	9403700000

Aplicações Profissionais

Ideal para operações de catering, buffets de hotelaria ou serviço de refeições em cantinas, onde o transporte seguro e a manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais. A versatilidade na configuração de recipientes GN permite adaptar o transporte a diferentes tipos de pratos, desde entradas a pratos principais, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Contentor Isotérmico — Principais Vantagens

A construção robusta em polietileno com isolamento de hule espuma assegura uma excelente retenção térmica, essencial para a segurança alimentar e para manter a qualidade dos pratos

durante o transporte. A capacidade de configurar múltiplos recipientes GastroNorm (GN) num único contentor oferece flexibilidade operacional para gerir diferentes tipos de alimentos e volumes, otimizando o espaço e o serviço em cozinhas profissionais e eventos.

Perguntas Frequentes

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

O contentor permite configurações como 1 recipiente GN 1/1 com 10 ou 20 cm de profundidade, 2 recipientes GN 1/1 com 10 cm de profundidade, ou 3 recipientes GN 1/1 com 6,5 cm de profundidade.

Que tipo de materiais compõem este contentor isotérmico?

É fabricado em polietileno com um isolamento de hule espuma de alta densidade para garantir a máxima eficiência térmica.

Este equipamento cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, o contentor é concebido para auxiliar na manutenção da temperatura adequada dos alimentos, sendo um elemento importante para o cumprimento das normas HACCP no transporte.

Quais as dimensões exatas deste contentor?

As dimensões exteriores são de 45 cm de largura, 68 cm de profundidade e 38 cm de altura.

Qual o peso do contentor vazio?

O peso exato do contentor vazio não está especificado nos dados fornecidos, mas é concebido para ser manuseável em ambientes profissionais.