

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: 24/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Contentor Isotérmico Aquecido 46x67x63 cm para Catering

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPCH4002-110	Modelo:	UPCH4002-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511243341

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPCH4002-110
EAN	099511243341
Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Contentor isotérmico com aquecimento elétrico para transporte e manutenção de alimentos quentes. Ideal para catering e eventos, garante a segurança alimentar e qualidade.

Descricao Completa

Este contentor isotérmico com aquecimento elétrico é projetado para manter alimentos quentes durante o transporte e serviço em eventos, garantindo a temperatura ideal para a qualidade e segurança alimentar.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LPA)	460 x 670 x 630 mm
Material	Polietileno
Cor	Preto
Aquecimento	Elétrico
Compatibilidade	Tabuleiros GN
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este contentor é indispensável para serviços de catering, eventos, hotéis com serviço de banquetes, cantinas empresariais e hospitalares, e restaurantes que oferecem serviço de entrega ou take-away. Garante que os pratos chegam aos clientes na temperatura ideal, mantendo a qualidade e o sabor, essencial para a satisfação do cliente e conformidade com as normas de segurança alimentar.

Contentor Isotérmico Aquecido — Principais Vantagens

- Manutenção de Temperatura:** O sistema de aquecimento elétrico e o isolamento robusto asseguram que os alimentos permaneçam quentes por longos períodos.
- Durabilidade:** Construído em polietileno resistente, suporta o uso intensivo e as exigências do transporte profissional.

- **Higiene:** As superfícies lisas facilitam a limpeza e desinfeção, cruciais para a segurança alimentar.
- **Versatilidade:** Compatível com tabuleiros GN, oferece flexibilidade na organização e transporte de diferentes tipos de alimentos.
- **Segurança no Transporte:** Design robusto e pegas ergonómicas garantem um transporte seguro e estável.

Como se liga o sistema de aquecimento?

O contentor possui um sistema de aquecimento elétrico integrado, que se liga a uma tomada padrão para manter a temperatura dos alimentos.

Que tipo de tabuleiros GN são compatíveis com este contentor?

Este contentor é compatível com tabuleiros GN de diversas dimensões, permitindo flexibilidade na organização dos alimentos a transportar.

Qual a capacidade de manutenção de temperatura sem estar ligado à corrente?

Graças ao seu isolamento em polietileno, o contentor mantém os alimentos quentes por várias horas mesmo após ser desligado da corrente, ideal para o transporte.

Este contentor é fácil de limpar e higienizar?

Sim, o interior e exterior em polietileno liso facilitam a limpeza e desinfeção, cumprindo as normas de higiene para equipamentos de restauração.

É adequado para transporte em veículos de catering?

Sim, o design robusto e as pegas ergonómicas tornam-no ideal para o transporte seguro em veículos, garantindo a estabilidade dos alimentos durante o percurso.