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: 24/07/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Contentor Isotérmico para Líquidos - 53 x 41,5 x 63 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM1000LCD-131	**Modelo:**	1000LCD-131
Marca:	Cambro	**EAN:**	099511211418

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	1000LCD-131
EAN	099511211418
Material	Plástico

Descricao Resumida

> Contentor isotérmico robusto para transporte e manutenção da temperatura de líquidos. Construção em polietileno de parede dupla com isolamento, ideal para catering e eventos.

Descricao Completa

Transporte e mantenha alimentos quentes ou frios com o contentor isotérmico para líquidos de 44,4 L. Com construção robusta em polietileno de dupla parede e isolamento de hule espuma, garante a manutenção da temperatura durante horas, essencial para o serviço contínuo em cozinhas profissionais e eventos.

contentor isotérmico líquidos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	44,4 L
Dimensões (L x P x A)	530 x 415 x 630 mm
Material	Polietileno de dupla parede com isolante de hule espuma
Cor	Castaño oscuro
Normas	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para o transporte seguro de líquidos em estabelecimentos de restauração, hotelaria e catering. Para o gestor de F&B que necessita de manter sopas, molhos ou bebidas à temperatura servida em eventos ou buffets. Perfeito para cozinhas profissionais em hospitais ou cantinas que exigem manutenção rigorosa da temperatura durante a distribuição de refeições.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em polietileno de dupla parede com isolamento de hule espuma garante uma retenção térmica superior, mantendo os líquidos quentes ou frios por mais tempo sem necessidade de energia

externa. A certificação CE assegura a conformidade com as normas de segurança europeias, essencial para operar em Portugal.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste contentor isotérmico?

Este contentor tem uma capacidade de 44,4 litros.

Que materiais compõem este equipamento?

É fabricado em polietileno de dupla parede com isolamento de hule espuma, garantindo durabilidade e excelente retenção térmica.

Este contentor é adequado para alimentos quentes e frios?

Sim, a sua construção isotérmica é projetada para manter tanto alimentos quentes como frios à temperatura desejada durante um período prolongado.

Quais as dimensões externas do contentor?

As dimensões externas são 530 mm de comprimento, 415 mm de profundidade e 630 mm de altura.

O equipamento cumpre as normas de segurança para uso profissional?

Sim, este contentor isotérmico possui certificação CE, garantindo a sua conformidade com as normas de segurança e qualidade europeias para equipamentos de restauração e hotelaria.