

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Carro de Entrega de Alimentos Isolado - 74,5x152,5x162 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMDC1520T30-191	Modelo:	MDC1520T30-191
Marca:	Cambro	EAN:	099511242764

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MDC1520T30-191
EAN	099511242764

Descricao Resumida

Carro de entrega de alimentos isolado, ideal para manter a temperatura de refeições quentes ou frias. Construção robusta em polietileno para durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Mantenha os alimentos quentes ou frios durante o transporte com este carro de entrega robusto, concebido para operações intensivas em cozinhas profissionais e serviços de catering. Com capacidade para 30 tabuleiros de 38 x 51,5 cm, garante a conformidade com as normas HACCP, preservando a temperatura ideal para cada tipo de iguaria.

carro de entrega de alimentos — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	74,5 x 152,5 x 162 cm
Capacidade Tabuleiros	30 unidades
Dimensão Tabuleiro Máxima	38 x 51,5 cm
Material	Polietileno
Cor	Gris granito
Peso	Aprox. 100 kg (estimativa baseada em modelos similares)

Aplicações Profissionais

Ideal para gestores de F&B em hotéis e unidades turísticas que necessitam de transportar refeições para eventos ou quartos, e para empresas de catering que asseguram a entrega de banquetes. Chefs de restaurantes com serviço de take-away ou entregas ao domicílio beneficiam da sua capacidade para manter a integridade dos alimentos durante o transporte.

Carro de Entrega de Alimentos — Principais Vantagens

Construído em polietileno de alta densidade, este carro de transporte assegura durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para cumprir normas de higiene alimentar. A sua estrutura robusta

suporta o uso contínuo em ambientes de produção alimentar, garantindo o transporte seguro e eficiente de grandes volumes de comida preparada, seja quente ou fria.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros deste carro?

Este carro de entrega de alimentos suporta até 30 tabuleiros com dimensões máximas de 38 x 51,5 cm.

Este equipamento é adequado para alimentos quentes e frios?

Sim, a estrutura concebida para transporte permite manter a temperatura tanto de alimentos quentes como frios, sendo ideal para garantir a conformidade com as normas HACCP durante a distribuição.

Quais as dimensões exatas do carro de entrega?

As dimensões exteriores totais deste carro são 74,5 cm de largura, 152,5 cm de profundidade e 162 cm de altura.

O material de construção é fácil de higienizar?

Sim, o carro é fabricado em polietileno, um material conhecido pela sua resistência e facilidade de limpeza, o que facilita a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico e em conformidade com as exigências sanitárias.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste equipamento?

Estabelecimentos com operações de catering, hotéis, restaurantes com serviço de entrega, cantinas escolares ou empresariais, e grandes cozinhas centrais que necessitam de transportar lotes significativos de comida de forma segura e com controlo de temperatura beneficiam especialmente deste carro.

?