

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



Hotelequip.pt

Contentor Isotérmico para Líquidos 4L - Transporte e Catering

Informacoes do Produto

SKU:	DBM100LCD-110	Modelo:	100LCD-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511219476

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	100LCD-110
EAN	099511219476
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Contentor isotérmico de 4 litros, ideal para transporte e serviço de líquidos quentes ou frios. Construção robusta em polietileno com isolamento de espuma.

Descricao Completa

Este contentor isotérmico de 4 litros foi concebido para manter a temperatura de líquidos quentes ou frios durante o transporte e serviço, essencial para operações de catering e eventos.

Características Técnicas

Capacidade	4 L
Cor	Preto
Material	Polietileno de parede dupla com isolamento de espuma
Dimensões (L x P x A)	290 x 265 x 440 mm
Peso	2.2 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para empresas de catering, serviços de entrega de refeições, cantinas escolares e empresariais, e eventos ao ar livre. Perfeito para transportar café, chá, sopas, ou bebidas frias, garantindo que chegam à temperatura ideal ao local de serviço. Adequado para restaurantes com serviço de take-away ou food trucks que necessitem de soluções de transporte eficientes.

Contentor Isotérmico — Principais Vantagens

- Retenção térmica superior para líquidos quentes ou frios.
- Construção robusta em polietileno para durabilidade em uso profissional.
- Fácil de transportar e manusear, otimizando a logística de serviço.
- Material resistente a impactos e fácil de limpar, mantendo a higiene.
- Design compacto que facilita o armazenamento e empilhamento.

Qual a capacidade de retenção de temperatura deste contentor?

?

Este contentor isotérmico é projetado para manter líquidos quentes ou frios por várias horas, graças ao seu isolamento de espuma de parede dupla.

É adequado para o transporte de sopas e caldos?

Sim, a sua capacidade de retenção térmica torna-o ideal para o transporte seguro de sopas, caldos e outros líquidos quentes, mantendo-os na temperatura de serviço.

Como se efetua a limpeza e manutenção do contentor?

O material de polietileno permite uma limpeza fácil com água e detergente neutro. Recomenda-se a lavagem após cada utilização para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Este contentor é empilhável?

Sim, o design deste contentor isotérmico permite o empilhamento seguro, otimizando o espaço de armazenamento e transporte em operações de catering e eventos.

Pode ser utilizado para bebidas frias?

Absolutamente. O isolamento de parede dupla é eficaz tanto para manter líquidos quentes como para preservar a frescura de bebidas frias, como sumos, águas ou chás gelados.