

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

Carro Isotérmico para Transporte de Alimentos 927x711x1476 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMDC1418T16-401	Modelo:	MDC1418T16-401
Marca:	Cambro	EAN:	099511241644

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MDC1418T16-401
EAN	099511241644
Largura (mm)	600-1000 mm

Descricao Resumida

Carro isotérmico robusto em polietileno para transporte de alimentos quentes ou frios. Capacidade para 6 GN 1/1 ou 4 GN 2/1. Ideal para catering e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este carro isotérmico foi concebido para o transporte seguro e eficiente de alimentos quentes ou frios em ambientes de cozinha profissional e serviço de catering. A sua construção robusta em polietileno garante durabilidade e excelente isolamento térmico, mantendo a qualidade dos alimentos durante a distribuição.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	927 x 711 x 1476 mm
Capacidade GN 1/1	6 níveis
Capacidade GN 2/1	4 níveis
Cor	Azul ardósia
Material	Polietileno

Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de catering, cantinas escolares e empresariais, hospitais, hotéis com serviço de quartos ou eventos, e restaurantes que necessitem de transportar grandes volumes de alimentos mantendo a temperatura. Adequado para a distribuição de refeições em refeitórios ou para o transporte entre cozinhas e pontos de serviço.

Carro de Transporte de Alimentos — Principais Vantagens

- Construção em polietileno de alta densidade para máxima durabilidade e resistência a impactos.
- Excelente isolamento térmico que assegura a manutenção da temperatura dos alimentos por longos períodos.
- Design ergonómico com pegas integradas e rodas robustas para fácil manobrabilidade.
- Compatibilidade com tabuleiros GN 1/1 e GN 2/1, oferecendo versatilidade na organização das refeições.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial para ambientes de produção alimentar.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que este carro pode transportar?

Este carro isotérmico tem capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 ou 4 tabuleiros GN 2/1, permitindo flexibilidade na organização das refeições.

É adequado para manter alimentos quentes e frios simultaneamente?

Sim, a sua construção isotérmica permite manter a temperatura dos alimentos, sejam eles quentes ou frios, por um período prolongado, ideal para transporte misto.

Qual o material de construção e as suas vantagens?

É fabricado em polietileno, um material conhecido pela sua resistência a impactos, durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este carro é fácil de manobrar em espaços apertados?

Com as suas rodas robustas e pegas ergonómicas, o carro foi desenhado para ser manobrado com facilidade, mesmo quando totalmente carregado, adaptando-se a diferentes ambientes de serviço.

É necessário algum tipo de montagem para este carro?

A informação de montagem não foi fornecida, mas carros de transporte de alimentos desta natureza são geralmente fornecidos montados e prontos a usar.