

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Contentor Isotérmico para Líquidos - L425 x P300 x A680 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUC500-402	Modelo:	UC500-402
Marca:	Cambro	EAN:	099511220830

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UC500-402
EAN	099511220830
Cor	Vermelho
Material	Plástico

Descricao Resumida

Contentor isotérmico robusto para transporte de líquidos, com isolamento de parede dupla em polietileno. Mantém a temperatura de quentes e frios para catering e eventos.

Descricao Completa

Mantenha alimentos e bebidas quentes ou frios por horas com este contentor isotérmico profissional de 19,9 L. Ideal para serviços de catering, transporte de refeições ou manutenção de temperatura em eventos, garantindo a segurança alimentar e a qualidade do produto. A sua robusta construção em polietileno de dupla parede com isolante de hule espuma assegura um desempenho térmico superior.

contentor isotérmico — Características Técnicas

Capacidade	19,9 L
Dimensões (CxLxA)	42,5 x 30 x 68 cm
Material	Polietileno de dupla parede com isolante de hule espuma
Cor	Vermelho Tijolo
Peso	8.5 kg
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Este contentor isotérmico é ideal para diversos cenários no mercado português. Para o gestor de catering que necessita de transportar grandes volumes de comida mantendo a temperatura, ou para o proprietário de um restaurante que serve buffets, este equipamento garante a qualidade e a segurança alimentar. É também uma solução eficaz para cantinas escolares ou empresariais que precisam de uma distribuição alimentar fiável e em conformidade com as normas.

Contentor Isotérmico — Principais Vantagens

A sua construção robusta em polietileno de dupla parede com isolante de hule espuma confere-lhe uma excelente capacidade de retenção térmica, minimizando a quebra de temperatura e garantindo a segurança alimentar segundo as normas HACCP. A sua capacidade de 19,9L é otimizada para o transporte eficiente de alimentos em diversos formatos, enquanto a cor Vermelho Tijolo facilita a identificação em ambientes de cozinha profissional. A certificação CE atesta a sua conformidade com os padrões europeus de qualidade e segurança.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste contentor isotérmico?

Este contentor tem uma capacidade de 19,9 litros, ideal para transportar refeições ou alimentos.

Quais as dimensões externas deste termotransportador?

As dimensões externas do contentor são 42,5 cm de comprimento, 30 cm de profundidade e 68 cm de altura.

Que material constitui a estrutura deste contentor térmico?

O contentor é construído em polietileno de dupla parede com um isolante de hule espuma, garantindo excelente isolamento térmico e durabilidade.

Este equipamento é adequado para cumprir normas de segurança alimentar?

Sim, a sua construção e capacidade de manutenção de temperatura são ideais para cumprir as normas HACCP, essenciais para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Qual o peso deste contentor isotérmico?

O contentor isotérmico pesa 8,5 kg, o que facilita o seu manuseamento mesmo quando cheio.