

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

Contentor Isotérmico GN 1/1 Abertura Superior - 60x40x31,6 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMEPP180-110	Modelo:	EPP180-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511710027

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	EPP180-110
EAN	099511710027
Cor	Preto
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Contentor isotérmico GN 1/1 com abertura superior, ideal para transporte seguro de alimentos quentes ou frios. Fabricado em polipropileno expandido, leve e resistente.

Descricao Completa

Este contentor isotérmico GN 1/1 com abertura superior é essencial para o transporte seguro e eficiente de alimentos quentes ou frios, mantendo a temperatura ideal durante o serviço de catering e eventos. Fabricado em polipropileno expandido, garante excelente isolamento térmico.

Características Técnicas

Tipo	Contentor Isotérmico
Formato Compatível	GN 1/1
Abertura	Superior
Material	Polipropileno expandido
Cor	Preto
Dimensões Externas (C x L x A)	600 x 400 x 316 mm
Dimensões Internas (C x L x A)	538 x 400 x 253 mm
Peso	1.2 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para empresas de catering, serviços de entrega de refeições, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de banquetes, e restaurantes que necessitam transportar alimentos preparados com controlo de temperatura. Perfeito para eventos ao ar livre, festas e buffets, garantindo a qualidade dos pratos servidos.

Contentor Isotérmico — Principais Vantagens

- Manutenção de Temperatura:** Conserva a temperatura dos alimentos (quentes ou frios) por longos períodos, assegurando a qualidade e segurança alimentar desde a cozinha até ao ponto de consumo.

- **Leveza e Resistência:** Construção em polipropileno expandido oferece um equilíbrio ideal entre baixo peso para fácil manuseamento e alta resistência a impactos e desgaste diário.
- **Higiene e Limpeza:** A superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e desinfecção, cumprindo as normas de higiene mais exigentes para equipamentos de contacto com alimentos.
- **Empilhável:** O design permite o empilhamento seguro de vários contentores, otimizando o espaço de armazenamento e transporte, essencial em operações de grande volume.
- **Durabilidade:** Material robusto que resiste ao uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo uma longa vida útil do equipamento e um excelente retorno sobre o investimento.

Como este contentor isotérmico contribui para a segurança alimentar?

Este contentor mantém os alimentos na temperatura correta (quentes ou frios) durante o transporte, prevenindo o crescimento bacteriano e garantindo que chegam ao destino em condições seguras e higiénicas, em conformidade com as normas HACCP.

Que tipo de tabuleiros GN pode acomodar este contentor?

O contentor foi concebido para acomodar tabuleiros GN 1/1. Com uma profundidade interna de 253 mm, pode transportar um tabuleiro GN 1/1 fundo ou vários tabuleiros GN 1/1 mais rasos empilhados, dependendo da sua altura.

A limpeza e desinfecção do contentor são fáceis?

Sim, a superfície lisa e não porosa do polipropileno expandido facilita a limpeza manual. Pode ser lavado com água e detergente neutro, e desinfetado para garantir a máxima higiene entre utilizações, essencial em qualquer cozinha profissional.

Este contentor pode ser usado para transportar tanto alimentos quentes como frios?

Sim, o material de polipropileno expandido oferece excelente isolamento térmico, sendo eficaz tanto para manter alimentos quentes acima de 65°C como para conservar alimentos frios abaixo de 5°C, conforme as necessidades do seu serviço de catering ou entrega.

Qual a durabilidade esperada de um contentor isotérmico deste material?

Fabricado em polipropileno expandido de alta qualidade, este contentor é robusto e resistente a impactos e ao uso diário em ambientes profissionais. Com os devidos cuidados e manutenção, a sua durabilidade é prolongada, representando um investimento fiável para o seu negócio.