

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Caixa Térmica Profissional GN 1/1 83L Cinza

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD5000.004	<b>Modelo:</b>	UD5000.004
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	333 x 540 x 460 cm

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5000.004

**FAQ**

Q: Quais são as dimensões desta caixa térmica e o espaço necessário? A: Esta caixa térmica possui dimensões externas de 450x625x575 mm e internas de 333x540x460 mm, com capacidade de 83 litros. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para o armazenamento e transporte, considerando as dimensões externas para um encaixe adequado em veículos ou áreas de arrumação., Q: Como devo limpar e manter a minha caixa térmica para garantir a higiene e durabilidade? A: Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. É importante limpar a caixa após cada utilização para prevenir a acumulação de resíduos e bactérias, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento. Deixe secar completamente antes de guardar., Q: Esta caixa térmica é compatível com que tipo de acessórios ou recipientes? A: Esta caixa térmica é projetada para ser compatível com recipientes Gastronorm GN 1/1, o que permite o uso de várias configurações de tabuleiros e recipientes para atender às suas necessidades específicas de transporte de alimentos, sejam eles quentes ou frios.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Caixa Térmica GN 1/1, Caixa Térmica Profissional, Contentor Térmico HORECA

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15095

**Alt Text Imagens**

Caixa Termica Avatherm 600m Gn 1/1 Cinza

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Caixa Termica Avatherm 600m Gn 1/1 Cinza

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

PALAMENTA-MENAGE &gt; Containers Gastronorm &gt; Gn1/1 (530X325 MM)

**Categorias Secundárias**

PALAMENTA-MENAGE &gt; Containers Gastronorm, PALAMENTA-MENAGE

**Upsells (SKU | Título)**

VTVS7040BMET,EX19000755,EX19000758

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Faça o pré-aquecimento ou pré-arrefecimento do interior da caixa com um recipiente GN vazio à temperatura desejada antes de introduzir os alimentos para maximizar a inércia térmica., Mantenha a caixa hermeticamente fechada durante o transporte e abra-a apenas no momento exato do serviço para evitar a dissipação súbita de calor ou frio., Utilize as guias internas para organizar recipientes de diferentes profundidades (ex: 65mm, 100mm ou 200mm) garantindo que a carga está equilibrada e segura contra oscilações., Higienize a caixa com detergentes neutros e garanta a secagem total antes do armazenamento para prevenir a acumulação de odores e garantir a conformidade sanitária.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha e Gestor de Produção, Responsável de Logística Alimentar e F&B Manager, Empresário de Catering e Eventos
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>As caixas térmicas são a solução ideal para a entrega segura e higiénica de alimentos. Devido ao seu ótimo isolamento, todos os produtos mantêm-se frescos durante muito tempo.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: Interiores 333x540x460 mm Dimensões: Externas 450x625x575 mm</p> <p>Capacidade 83 Lt</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	TF54811,TF54816,MS0165.462.011M
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Serviços de Catering e Eventos: Utilizada para o transporte de refeições completas em recipientes GN 1/1, permitindo que pratos quentes ou frios atravessem longas distâncias sem necessidade de reaquecimento imediato no local do evento. A sua estrutura empilhável otimiza o espaço de carga em viaturas de transporte logístico., Unidades Hospitalares e Refeitórios Escolares: Fundamental na distribuição de dietas em larga escala onde o cumprimento das normas HACCP é rigoroso. A caixa atua como uma barreira física e térmica eficaz contra a proliferação bacteriana durante o intervalo entre o empratamento centralizado e o serviço nas alas ou refeitórios., Operações de Cozinha Centralizada (Cook-Chill/Cook-Serve): Empregue no fluxo de trabalho de cozinhas que produzem para múltiplos pontos de venda, facilitando a transferência de componentes de pratos pré-preparados com máxima higiene e eficiência operacional na descarga.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	A Caixa Térmica Profissional Avatherm de 83 litros é um elemento crítico na logística de cadeias de frio e calor, projetada para assegurar a integridade térmica e a segurança alimentar em operações de transporte intensivo. Fabricada com materiais de alta densidade e compatibilidade total com o sistema Gastronorm GN 1/1, este equipamento minimiza a perda de temperatura por hora, garantindo que as propriedades organoléticas dos alimentos se mantêm intactas desde a cozinha central até ao ponto de consumo.

## Descricao Resumida

Caixa térmica GN 1/1 de 83L de capacidade e dimensões 450x625x575 mm. Solução profissional para transporte seguro e higiênico de alimentos, mantendo a frescura.

## Descrição Completa

### Caixa Térmica GN 1/1 — Caixa Térmica — Principais Vantagens

Este contentor térmico oferece uma solução robusta e higiênica para o transporte e entrega de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Concebido para o setor profissional de cozinhas, assegura que os alimentos se mantêm frescos e à temperatura ideal por mais tempo, sendo indispensável para serviços de catering, takeaway ou transporte interno em grandes estabelecimentos.

O isolamento de alta performance é fundamental para a segurança alimentar, impedindo a proliferação bacteriana e preservando a qualidade intrínseca dos pratos confeccionados. A sua construção durável garante a resistência ao uso intensivo diário, contribuindo significativamente para a eficiência operacional e para a satisfação contínua do cliente.

A facilidade de higienização e manuseamento deste recipiente térmico otimiza o fluxo de trabalho, reduzindo os tempos de preparação e transporte. Representa, assim, um investimento inteligente para qualquer negócio que valorize a qualidade, a higiene rigorosa e a eficácia na distribuição de alimentos.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos que operam na indústria alimentar. Desde restaurantes e hotéis com serviços de catering, a empresas de eventos, refeitórios industriais e serviços de entrega de comida. A sua significativa capacidade de 83 litros permite o transporte de grandes volumes, revelando-se particularmente útil para cozinhas com elevada produção diária.

A sua adaptabilidade para contentores com o formato Gastronorm GN 1/1 torna-o numa adição versátil para integrar em sistemas de preparação e distribuição alimentar já estabelecidos, garantindo a continuidade da cadeia de frio ou calor. É uma ferramenta indispensável para assegurar que as refeições chegam ao destino com a mesma qualidade e segurança sanitária com que foram preparadas, protegendo a sua clientela e a reputação do seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Interiores (L x P x A)	333 x 540 x 460 mm
Dimensões Exteriores (L x P x A)	450 x 625 x 575 mm
Capacidade	83 Litros
Compatibilidade	Contentores Gastronorm GN 1/1
Cor	Cinza

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Quais são as dimensões desta caixa térmica e o espaço necessário?**

A: Esta caixa térmica possui dimensões externas de 450x625x575 mm e internas de 333x540x460 mm, com capacidade de 83 litros. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para o armazenamento e transporte, considerando as dimensões externas para um encaixe adequado em veículos ou áreas de arrumação.

**Q: Como devo limpar e manter a minha caixa térmica para garantir a higiene e durabilidade?**

A: Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. É importante limpar a caixa após cada utilização para prevenir a acumulação de resíduos e bactérias, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento. Deixe secar completamente antes de guardar.

**Q: Esta caixa térmica é compatível com que tipo de acessórios ou recipientes?**

A: Esta caixa térmica é projetada para ser compatível com recipientes Gastronorm GN 1/1, o que permite o uso de várias configurações de tabuleiros e recipientes para atender às suas necessidades específicas de transporte de alimentos, sejam eles quentes ou frios.

**Q: Quais são os principais benefícios de utilizar uma caixa térmica profissional para o meu negócio?**

A: Utilizar uma caixa térmica profissional garante a manutenção da temperatura ideal dos alimentos, prevenindo a proliferação bacteriana e assegurando a segurança alimentar. Além disso, melhora a eficiência operacional ao facilitar o transporte e a entrega, contribuindo para a satisfação do cliente com a qualidade dos pratos.

**Q: Que tipo de estabelecimentos podem beneficiar mais com esta caixa térmica de 83 litros?**

A: Esta caixa é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, refeitórios industriais e serviços de entrega que necessitam de transportar grandes volumes de alimentos. A sua elevada capacidade e compatibilidade com Gastronorm tornam-na perfeita para operações de alta produção que exigem fiabilidade no transporte térmico.