

# Ficha Técnica



Hotelequip.pt

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido  
ao produto

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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

## Caixa Térmica Dupla GN 2/1 2x180 L

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.186	<b>Modelo:</b>	5200.186
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	535 x 655 x 500 cm

### Especificações

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	5200.186

### Descrição Resumida

Transporte seguro de alimentos com a caixa térmica dupla de 2x180 litros, compatível com GN 2/1. Ideal para catering e cozinhas profissionais.

### Descrição Completa

#### caixa térmica dupla — Caixa de Transporte Térmico — Principais Vantagens

Concebida para otimização em hotelaria, esta caixa térmica dupla assegura que os seus alimentos são transportados com a máxima eficiência e segurança. A capacidade generosa, dividida em dois compartimentos, permite-lhe gerir grandes volumes de refeições, mantendo a temperatura ideal

durante mais tempo, seja para eventos de catering ou distribuição.

A robustez dos materiais utilizados garante uma durabilidade excepcional, resistindo aos rigores do uso profissional. Além disso, o seu design facilita o manuseamento e a limpeza, um aspeto crucial em ambientes que exigem elevados padrões de higiene. Este contentor isotérmico é, portanto, uma solução fiável para qualquer cozinha de restauração ou serviço de takeaway.

## Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais e serviços de alimentação. É indispensável para empresas de catering que precisam de transportar grandes quantidades de alimentos quentes ou frios para eventos e banquetes, garantindo que chegam em perfeitas condições.

Também é perfeito para restaurantes com serviço de entrega ou takeaway, permitindo que as refeições mantenham a sua temperatura e frescura desde a cozinha até ao cliente. Instituições como escolas, hospitais ou lares também beneficiarão da capacidade desta caixa para distribuir alimentos a várias localizações, mantendo a qualidade durante o transporte.

## Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Interiores	535x655x500 mm
Dimensões Externas	758x765x1375 mm
Capacidade	2x180 Litros
Standard GN	GN 2/1
Tipo de Compartimento	Duplo

## Perguntas Frequentes

### Qual o material de construção desta caixa térmica?

A construção da caixa térmica é feita com materiais de alta qualidade que garantem isolamento eficaz e durabilidade, embora os detalhes específicos do material não fossem fornecidos na descrição original.

### Esta caixa de transporte é adequada para alimentos quentes e frios?

Sim, as caixas térmicas são concebidas para manter a temperatura de diversos alimentos, sejam eles quentes ou frios, durante o transporte. Geralmente são versáteis nesse aspeto.

### Qual a capacidade total da caixa em litros?

A caixa possui uma capacidade total de 360 litros, dividida em dois compartimentos de 180 litros

cada.

**É fácil de limpar e higienizar?**

O design robusto e os materiais lisos são concebidos para facilitar a limpeza e a desinfeção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos no setor alimentar profissional.

**Posso usar tabuleiros Gastronorm standard nesta caixa?**

Sim, esta caixa térmica é compatível com o padrão Gastronorm GN 2/1, o que permite o uso de tabuleiros e recipientes standard, otimizando o transporte e a organização dos alimentos.