

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Caixa Térmica Dupla 600+600 GN 1/1 c/ Dobra Lateral

Informações do Produto

SKU:	UD5200.182	Modelo:	5200.182
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	335 x 533 x 500 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	5200.182

Descrição Resumida

Caixa térmica profissional dupla com capacidade total de 2x83L para transporte seguro de alimentos GN 1/1. Ideal para catering e eventos.

Descrição Completa

caixa térmica catering — Caixa Térmica Dupla — Principais Vantagens

Pensada para a logística em restauração profissional, esta caixa isotérmica de dupla capacidade oferece uma solução eficaz para o transporte e manutenção da temperatura de alimentos. A sua construção robusta garante a preservação térmica, sendo ideal para serviços de catering, entregas

ao domicílio ou eventos, onde a qualidade e segurança alimentar são primordiais. As dobras laterais proporcionam uma arrumação mais eficiente e manuseamento seguro.

Aplicações Profissionais

Este contentor térmico versátil é uma adição valiosa para qualquer empresa de catering que realize transporte de grandes volumes de refeições. É igualmente útil em cozinhas profissionais que necessitem de manter alimentos quentes ou frios por longos períodos antes de servir. Restaurantes com serviço de entrega e hotéis com eventos externos beneficiarão da alta capacidade e do design prático desta caixa.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Interiores	335x533x500 mm
Dimensões Externas	540x636x1403 mm
Capacidade	2x83 litros

Perguntas Frequentes

Para que tipos de alimentos é adequada esta caixa térmica?

É adequada para o transporte seguro de uma ampla variedade de alimentos, tanto quentes como frios, garantindo a manutenção da temperatura ideal e a segurança alimentar durante o transporte.

Qual a durabilidade da manutenção de temperatura?

A construção isolada de alta qualidade da caixa permite manter a temperatura interna por várias horas, embora a duração exata possa variar dependendo das condições ambientais e da temperatura inicial dos alimentos.

As divisões internas são ajustáveis?

A descrição não especifica a ajustabilidade das divisões, mas a capacidade dupla sugere duas secções distintas para otimizar o carregamento de diferentes tipos de alimentos ou para separar quentes de frios. Por favor, verifique as imagens do produto para mais detalhes.

É fácil de limpar e higienizar?

As caixas térmicas comumente utilizadas em ambientes profissionais são concebidas para uma limpeza fácil, utilizando materiais não porosos que permitem uma higienização rápida e eficaz.

Este produto é empilhável com outras caixas térmicas?

Devido às suas dobras laterais, é provável que o design facilite o empilhamento seguro e estável, o que otimiza o espaço de armazenamento e transporte, mas recomenda-se verificar as especificações do fabricante para confirmação.