

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Carro Isotérmico GN 1/1 Grande Capacidade | 71,5x82x135 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC1600-192	Modelo:	UPC1600-192
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511235520

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	UPC1600-192
EAN	099511235520

Descricao Resumida

Transporte seguro de alimentos quentes ou frios em grandes volumes. Capacidade para até 24 tabuleiros GN 1/1, em polietileno robusto e com isolamento. Ideal para catering e eventos.

Descrição Completa

O transporte seguro e a manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais em qualquer operação de restauração moderna. Este carro isotérmico de grande capacidade, concebido para tabuleiros Gastronorm, garante que as suas preparações chegam ao destino nas condições ideais, seja para um serviço de catering ou para abastecer um buffet de hotel, otimizando a logística da sua cozinha.

carro isotérmico GN — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	71,5 x 82 x 135 cm
Capacidade GN 1/1	8 (20 cm profundidade), 12 (15 cm profundidade), 16 (10 cm profundidade), 24 (6,5 cm profundidade)
Material	Polietileno com isolamento de espuma de borracha
Cor	Verde granito
Peso	59 kg

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B que organiza eventos e buffets em hotéis de média a grande dimensão, este carro é indispensável para a entrega de pratos quentes e frios, mantendo a integridade da ementa. É igualmente ideal para empresas de catering que necessitam de uma solução robusta para o transporte de refeições para casamentos, conferências ou eventos corporativos, assegurando a qualidade e o cumprimento das normas HACCP. Também se adapta a cantinas escolares, empresariais ou hospitalares que precisam de distribuir grandes volumes de comida de forma eficiente e controlada.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em polietileno de alta densidade, combinada com um isolamento de espuma de borracha, confere a este carro isotérmico uma resistência excepcional a impactos e flutuações de temperatura. A sua flexibilidade na acomodação de diferentes profundidades de tabuleiros GN 1/1, de 6,5 cm a 20 cm, maximiza a versatilidade de uso para uma vasta gama de pratos e quantidades, otimizando a logística de transporte de alimentos.

Perguntas Frequentes

Como este carro garante a manutenção da temperatura dos alimentos?

O carro é construído com polietileno de alta densidade e incorpora um isolamento robusto de espuma de borracha, minimizando a perda ou ganho de temperatura e preservando as qualidades organolépticas dos alimentos durante o transporte.

Que opções de capacidade de tabuleiros GN oferece este carro isotérmico?

Este modelo é altamente versátil, permitindo acomodar desde 8 tabuleiros GN 1/1 com 20 cm de profundidade até 24 tabuleiros GN 1/1 com 6,5 cm de profundidade, adaptando-se às necessidades específicas de cada serviço.

O material de construção é resistente e fácil de higienizar?

Sim, o polietileno é um material reconhecido pela sua durabilidade, resistência a impactos e facilidade de limpeza, crucial para manter os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais e no transporte de alimentos.

É prático para movimentar em ambientes profissionais movimentados?

Sim, a sua estrutura é concebida para uma movimentação eficiente. Embora não se especifiquem as rodas, a natureza de um carro isotérmico implica facilidade de deslocamento em ambientes de catering e hotelaria, otimizando a logística.

Este equipamento está em conformidade com as diretrizes de segurança alimentar?

Equipamentos isotérmicos são essenciais para apoiar o cumprimento das diretrizes HACCP, garantindo que os alimentos permanecem dentro das zonas de temperatura seguras durante o transporte, minimizando riscos de contaminação ou deterioração.