

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/07/2026

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

Carro Isotermico para 6 Bandejas | 55x74.5x57cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM1826MTC-157	Modelo:	1826MTC-157
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511213467

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	1826MTC-157
EAN	099511213467

Descricao Resumida

Carro isotérmico com capacidade para 6 bandejas, ideal para transporte seguro de alimentos com manutenção de temperatura. Dimensões: 55x74.5x57cm.

Descrição Completa

A manutenção precisa da temperatura dos alimentos é crucial para a segurança alimentar e a qualidade do serviço. Este carro isotérmico foi concebido para assegurar o transporte eficiente de até 6 bandejas, garantindo que os pratos chegam ao destino na temperatura ideal, seja em estabelecimentos de restauração ou em serviços de catering.

carro isotérmico — Características Técnicas

Tipo	Carro isotérmico para bandejas
Capacidade	6 bandejas (normais/finas)
Dimensões (LxPxA)	550 x 745 x 570 mm
Cor	Café-Beige
Material	Polietileno com isolante de espuma
Peso	18,7 kg

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B que organiza serviços de buffet em hotéis e eventos, este carro isotérmico para bandejas facilita a logística, garantindo a temperatura dos alimentos durante o transporte. Ideal para restaurantes com serviço de take-away ou entregas, ou para cantinas que necessitam de transferir refeições entre diferentes áreas de forma segura e em conformidade com as normas HACCP, assegurando um serviço contínuo e de qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em polietileno com isolamento de espuma confere a este carro isotérmico uma resistência superior ao impacto e uma capacidade de retenção térmica prolongada. Permite otimizar

o fluxo de trabalho, reduzindo o risco de quebras de temperatura e perdas de qualidade dos alimentos. A sua conceção prática e as dimensões compactas tornam-no uma solução versátil para cozinhas profissionais com espaço limitado ou para o transporte em veículos de entrega.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de bandejas que este carro suporta?

Este carro isotérmico foi concebido para acomodar até 6 bandejas de tamanho normal ou delgado, permitindo o transporte seguro de múltiplos pratos ou componentes de refeição simultaneamente.

O material é resistente e fácil de limpar?

Sim, o carro é fabricado em polietileno robusto com isolante de espuma, o que o torna altamente resistente a impactos e fácil de higienizar. A superfície lisa permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para cumprir as normas sanitárias.

É possível utilizar este carro para o transporte de alimentos quentes e frios?

Sim, o isolamento térmico avançado permite manter tanto alimentos quentes como frios nas suas temperaturas ideais por períodos prolongados, assegurando a segurança e a qualidade da ementa durante o transporte.

Quais as dimensões exatas do carro para efeitos de planeamento de espaço?

As dimensões do carro são 550 mm de largura, 745 mm de profundidade e 570 mm de altura. Estas medidas são importantes para determinar o espaço necessário para armazenamento e para garantir a compatibilidade em veículos de transporte.

É fácil manobrar este carro em ambientes de cozinha movimentados?

Com as suas dimensões otimizadas e o peso de 18,7 kg, este carro é projetado para ser manobrável. A sua construção leve, mas robusta, permite uma movimentação eficiente mesmo em espaços de trabalho mais confinados.

?