

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Carro Térmico Profissional para Bandejas 13 Tabuleiros

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|--------------|
| SKU: | DBM1826LTC-131 | Modelo: | 1826LTC-131 |
| Marca: | CAMBRO | EAN: | 099511213252 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | CAMBRO |
| Modelo | 1826LTC-131 |
| EAN | 099511213252 |

Descricao Resumida

Carro isotérmico profissional para transporte seguro de até 13 tabuleiros, ideal para manter a temperatura de refeições em serviços de catering e hotelaria.

Descricao Completa

A entrega de refeições à temperatura perfeita é vital para a satisfação do cliente. Este carro térmico profissional transporta até 13 tabuleiros, mantendo a integridade dos alimentos, ideal para catering e hotéis.

carro térmico profissional — Características Técnicas

| | |
|--------------------------|---|
| Capacidade | 13 tabuleiros (normais/finos) |
| Dimensões (LxPxA) | 550 x 815 x 955 mm |
| Peso | 39 kg |
| Material | Polietileno com isolamento de hule espuma |
| Cor | Castaño escuro |

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere múltiplos pontos de venda ou o Diretor de Operações de um hotel com serviço de quartos, este carro isotérmico é indispensável. Facilita a distribuição rápida e higiénica de ementas em cantinas escolares, empresariais ou hospitalares, garantindo que o rush do serviço de almoço é gerido com eficiência sem quebras de temperatura. Também é a solução perfeita para empresas de catering que precisam de transportar grandes volumes de refeições pré-preparadas para eventos, assegurando a qualidade desde a cozinha até ao cliente final.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em polietileno com isolamento de hule espuma oferece uma durabilidade excepcional e a capacidade de manter a temperatura interna por longos períodos, minimizando o risco de contaminação e cumprindo as normas HACCP. A capacidade para 13 tabuleiros, sejam normais ou finos, permite uma flexibilidade notável na organização do serviço, otimizando a rotação de stock

e a mise en place. O seu design facilita a limpeza e desinfeção, crucial para a higiene alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros do carro isotérmico?

O carro isotérmico foi concebido para transportar até 13 tabuleiros, permitindo grande flexibilidade no serviço, seja para refeições completas ou componentes individuais.

Este carro mantém a temperatura de alimentos quentes e frios?

Sim, o isolamento de hule espuma em polietileno é altamente eficaz na manutenção de temperaturas, tanto para conservação de pratos quentes como para manter frios os produtos refrigerados durante o transporte.

Quais as dimensões externas do equipamento?

As dimensões são 550 mm de largura, 815 mm de profundidade e 955 mm de altura, tornando-o compacto para manobrar em espaços profissionais sem comprometer a capacidade.

De que material é feito o carro para bandejas?

O carro é fabricado em polietileno com isolamento de hule espuma, um material conhecido pela sua resistência a impactos, durabilidade e excelentes propriedades isotérmicas.

Para que tipos de estabelecimentos é mais indicado este carro térmico?

Este carro térmico é ideal para hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de transportar refeições mantendo a temperatura e a qualidade.