

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



Hotelequip.pt

Carro de Transporte para Contentores Isotérmicos 835x600x930 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMCD100HB-401	Modelo:	CD100HB-401
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511202126

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	CD100HB-401
EAN	099511202126

Descricao Resumida

Carro de transporte robusto em polietileno para contentores isotérmicos. Facilita a movimentação de alimentos em catering, hotéis e eventos. Dimensões 835x600x930 mm.

Descrição Completa

Facilite o transporte de grandes volumes de alimentos com o carro de apoio DBMCD100HB-401, concebido para suportar múltiplos contentores isotérmicos e garantir a segurança alimentar durante o serviço em cozinhas profissionais. Com uma robusta estrutura em polietileno e capacidade para cargas até 159 kg, este equipamento é essencial para operações de catering e buffets de grande escala.

Carro Transporte Contentores Isotérmicos — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	83,5 x 60 x 93 cm
Material	Polietileno
Peso	159 kg
Cor	Azul pizarra
Compatibilidade com Contentores	100MPC, UPC100, UC250, UC500, 250LCD, 350LCD, 500LCD
Código SAP	DBMCD100HB-401

Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs Executivos em unidades de restauração com serviço de buffet ou catering, este carro de transporte otimiza o fluxo de trabalho durante o pico de serviço. Para gestores de operações em grandes cantinas escolares ou hospitalares, assegura a movimentação eficiente de refeições, mantendo a integridade dos alimentos e a conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em polietileno de alta densidade garante durabilidade e resistência a impactos e químicos, essencial em ambientes de cozinha profissional. A sua elevada capacidade de carga e compatibilidade com uma vasta gama de contentores isotérmicos (100MPC, UPC100, UC250, UC500, 250LCD, 350LCD, 500LCD) tornam-no uma solução versátil e indispensável para operações logísticas complexas.

Perguntas Frequentes

Este carro de transporte é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este carro de transporte é ideal para cozinhas profissionais, restaurantes com serviço de buffet, unidades de catering, cantinas escolares e hospitalares, e qualquer estabelecimento que necessite de mover contentores isotérmicos de forma eficiente e segura.

Qual a capacidade máxima de carga deste carro?

O carro de transporte DBMCD100HB-401 suporta uma carga máxima de 159 kg, garantindo a movimentação segura de múltiplos contentores com alimentos.

Quais os tipos de contentores compatíveis com este carro?

É compatível com uma ampla gama de contentores, incluindo os modelos 100MPC, UPC100, UC250, UC500, 250LCD, 350LCD e 500LCD, oferecendo grande flexibilidade de uso.

Qual a vantagem de usar polietileno neste equipamento?

O polietileno confere ao carro uma elevada resistência a impactos, corrosão e à limpeza com produtos químicos, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Este carro auxilia na manutenção da temperatura dos alimentos?

Embora o carro em si não regule a temperatura, a sua função é transportar eficientemente os contentores isotérmicos que mantêm os alimentos quentes ou frios, contribuindo para a segurança alimentar e a qualidade do serviço.

?