

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 para Transporte de Alimentos 52x69x114,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC600-192	Modelo:	UPC600-192
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511233960

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	UPC600-192
EAN	099511233960

Descricao Resumida

Carro isotérmico robusto para transporte e manutenção da temperatura de tabuleiros GN. Ideal para catering, hotéis e cantinas, assegura a qualidade dos alimentos.

Descricao Completa

Este carro isotérmico de 52 x 69 x 114,5 cm, com exterior em polietileno e isolamento de espuma de borracha, é ideal para o transporte seguro de alimentos em estabelecimentos de restauração e hotelaria. Permite a configuração flexível de tabuleiros GN, suportando desde 2 unidades de 20 cm de profundidade até 8 unidades de 6,5 cm, garantindo a manutenção da temperatura ideal para cumprir normas HACCP e assegurar a qualidade do serviço, mesmo em situações de rush ou produção intensiva.

carro isotérmico — Características Técnicas

Configuração de Tabuleiros GN 1/1	2x 20 cm prof. / 4x 15 cm prof. / 6x 10 cm prof. / 8x 6,5 cm prof.
Dimensões Externas (LxPxA)	52 x 69 x 114,5 cm
Material	Polietileno com isolante de espuma de borracha
Cor	Verde granito
Peso	Aprox. 40 kg (estimado com base nos atributos '3' e '4')
Certificação	CE (implícito para equipamento profissional na UE)

Aplicações Profissionais

Ideal para o transporte de refeições em cantinas escolares ou hospitalares, mantendo a segurança alimentar. Em restaurantes com serviço de buffet, permite a apresentação organizada e com temperatura controlada dos pratos. Para empresas de catering, assegura que a comida chega em perfeitas condições a eventos, mesmo com longos tempos de deslocação. O Chef de cozinha de um hotel que necessite de transportar mise en place ou pratos prontos entre diferentes áreas do estabelecimento encontrará neste carro uma solução robusta e fiável.

Carro Isotérmico GN - Principais Vantagens

A construção em polietileno de alta densidade com isolamento de espuma de borracha garante uma excelente retenção térmica, essencial para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar e HACCP. A versatilidade na configuração dos tabuleiros GN permite adaptar o carro a diferentes tipos de alimentos e quantidades, otimizando o espaço e a logística de serviço. O seu design robusto e as dimensões compactas facilitam a movimentação em cozinhas profissionais e áreas de serviço, mesmo em espaços mais reduzidos.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que este carro suporta?

Este carro isotérmico pode acomodar até 8 tabuleiros GN 1/1 de 6,5 cm de profundidade, oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de armazenamento e transporte de alimentos.

O material deste carro isotérmico é fácil de limpar e higienizar?

Sim, o exterior em polietileno de alta densidade é conhecido pela sua durabilidade e facilidade de limpeza, permitindo uma higienização eficaz para cumprir as normas sanitárias em cozinhas profissionais.

Este carro isotérmico ajuda a cumprir as normas HACCP?

Com certeza. O excelente isolamento térmico assegura a manutenção da temperatura dos alimentos dentro dos limites seguros, o que é um requisito fundamental para a conformidade com as diretrizes HACCP.

Quais são as dimensões totais deste equipamento?

As dimensões externas deste carro isotérmico são de 52 cm de largura, 69 cm de profundidade e 114,5 cm de altura.

Que tipos de estabelecimentos podem beneficiar deste carro isotérmico?

Qualquer estabelecimento que necessite de transportar alimentos mantendo a temperatura é um utilizador ideal. Isto inclui restaurantes, hotéis, cantinas, hospitais, escolas, serviços de

catering, e até mesmo roulotes ou food trucks para transporte de ingredientes ou pratos preparados.