

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 15/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Contentor Isotérmico Abertura Superior 46x68x40cm para Catering

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC100-191	Modelo:	UPC100-191
Marca:	Cambro	EAN:	099511230211

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC100-191
EAN	099511230211

Descricao Resumida

Contentor isotérmico robusto para transporte de alimentos quentes ou frios. Com abertura superior e isolamento eficaz, mantém a temperatura ideal para catering e eventos.

Descricao Completa

Mantenha a segurança alimentar e a temperatura ideal dos seus pratos com este contentor isotérmico de alta capacidade, concebido para o transporte profissional de alimentos em qualquer contexto de restauração ou hotelaria. A sua construção robusta garante a integridade do conteúdo durante o transporte, essencial para cumprir as normas HACCP.

contentor isotérmico — Aplicações Profissionais

Ideal para o gestor de F&B de um hotel que necessita de transportar refeições para eventos ou para o proprietário de um serviço de catering que exige manter a qualidade dos pratos durante o transporte até ao cliente. Perfeito para cantinas escolares ou empresariais que necessitam de distribuir refeições de forma segura e com a temperatura controlada, assegurando o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar.

Contentor Isotérmico — Principais Vantagens

Construído em polietileno durável com isolamento em espuma de borracha, este contentor oferece excelente retenção de temperatura, crucial para a segurança alimentar e conformidade com as normas HACCP. A sua versatilidade permite acomodar diferentes configurações de recipientes GN 1/1, adaptando-se a diversas necessidades de serviço, desde pequenos eventos a grandes volumes de produção.

Características Técnicas

Capacidade (GN 1/1)	1 x 1/1 20 cm prof. / 2 x 1/1 10 cm prof. / 3 x 1/1 6.5 cm prof.
Dimensões (LxPxA)	680 x 460 x 400 mm
Material	Polietileno com isolante de hule espuma

Cor	Gris granito
Peso	5.6 kg
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste contentor isotérmico?

Este modelo permite acomodar até 3 recipientes GN 1/1 com 6.5 cm de profundidade, ou 2 com 10 cm, ou ainda 1 com 20 cm de profundidade, oferecendo flexibilidade para diferentes tipos de alimentos.

Este equipamento é adequado para manter alimentos quentes e frios?

Sim, a sua construção com isolamento de espuma de borracha garante uma excelente retenção de temperatura, sendo eficaz tanto para manter pratos quentes como frios durante o transporte, respeitando as normas de segurança alimentar.

Que tipo de profissionais mais beneficiam deste contentor?

Profissionais de hotelaria, serviços de catering, gestores de cantinas (escolares, empresariais, hospitalares) e operadores de food trucks ou roulotes que necessitem de transportar alimentos em conformidade com as normas HACCP e manter a sua temperatura ideal.

Quais as dimensões exteriores deste contentor isotérmico?

As dimensões exteriores são de 680 mm de largura por 460 mm de profundidade e 400 mm de altura.

O material utilizado cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, o polietileno utilizado na construção deste contentor é um material seguro para contacto com alimentos e o seu design, aliado ao isolamento, ajuda a manter as condições ideais para cumprir as normas HACCP durante o transporte.