

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: 07/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Contentor Isotérmico com Porta Aquecida 46x67x63 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPCH4002-401	Modelo:	UPCH4002-401
Marca:	Cambro	EAN:	099511243334

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPCH4002-401
EAN	099511243334

Descricao Resumida

Contentor isotérmico robusto com porta aquecida, ideal para manter alimentos quentes durante o transporte e serviço em catering, eventos e entregas.

Descrição Completa

Mantenha a temperatura ideal dos alimentos durante o transporte com este contentor isotérmico de porta quente, com 46 cm de largura e 67 cm de altura. Ideal para garantir a segurança alimentar e a qualidade dos pratos em serviços de catering ou eventos, mantendo a conformidade com as normas HACCP.

contentor isotérmico porta quente — Características Técnicas

Capacidade	2 Recipientes GN 1/1 de 20 cm prof. OU 3 GN 1/1 de 15 cm prof. OU 4 GN 1/1 de 10 cm prof. OU 6 GN 1/1 de 6,5 cm prof.
Dimensões (L x A x P)	460 x 670 x 630 mm
Material	Polietileno
Cor	Azul pizarra
Norma de Segurança	CE

Aplicações Profissionais

Este contentor é essencial para empresas de catering e eventos que necessitam de transportar refeições quentes de forma segura e eficiente, mantendo a temperatura e a qualidade dos alimentos até ao momento do serviço. Para o gestor de F&B de um hotel, permite a distribuição de pratos para salas de banquete ou eventos externos, garantindo a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Transporte de Alimentos Quentes — Principais Vantagens

A construção em polietileno de alta densidade garante excelente isolamento térmico, mantendo os alimentos quentes por mais tempo e reduzindo o consumo energético associado à manutenção da

temperatura. A versatilidade na configuração de recipientes GN permite adaptar o transporte a diferentes tipos de pratos e volumes, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de recipientes GN que este contentor suporta?

Este contentor isotérmico permite a configuração para suportar 2 recipientes GN 1/1 de 20 cm de profundidade, ou 3 GN 1/1 de 15 cm, ou 4 GN 1/1 de 10 cm, ou ainda 6 GN 1/1 de 6,5 cm de profundidade.

Este equipamento necessita de ligação elétrica para manter a temperatura?

Não, este é um contentor isotérmico passivo. A sua construção com isolamento de alta qualidade permite manter a temperatura dos alimentos quentes ou frios por um período prolongado sem necessidade de energia elétrica.

Quais são as dimensões exteriores totais do contentor?

As dimensões exteriores deste contentor isotérmico são de 46 cm de largura por 67 cm de altura e 63 cm de profundidade.

Este modelo é adequado para manter alimentos frios?

Sim, a excelente capacidade de isolamento térmico deste contentor também o torna eficaz na manutenção da temperatura de alimentos frios, sendo versátil para diversas necessidades de transporte.

Que normas de segurança alimentar este equipamento ajuda a cumprir?

Este contentor contribui para o cumprimento das normas HACCP ao permitir o transporte de alimentos em temperaturas controladas, evitando a proliferação de bactérias e garantindo a segurança alimentar durante o transporte. Possui certificação CE.

?