

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

## Contentor Isotérmico para Sopa - 42x23x47 cm Vermelho

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM350LCD-158	<b>Modelo:</b>	350LCD-158
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511215072

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	350LCD-158
<b>EAN</b>	099511215072

### Descricao Resumida

Contentor isotérmico robusto para transporte e manutenção de temperatura de sopas e líquidos. Ideal para catering, eventos e cozinhas profissionais. Construção durável em polietileno.

## Descrição Completa

Este contentor isotérmico foi concebido para manter a temperatura de sopas, caldos e outros líquidos quentes ou frios durante o transporte e serviço em ambientes profissionais, assegurando a qualidade dos alimentos.

### Características Técnicas

<b>Cor</b>	Vermelho ardente
<b>Material</b>	Polietileno de dupla parede com isolamento de espuma
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	42 x 23 x 47 cm
<b>Peso</b>	5,9 kg
<b>Montagem</b>	Fornecido montado — pronto a instalar

### Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de catering, cantinas escolares e empresariais, eventos ao ar livre, food trucks e restaurantes com serviço de take-away ou entrega. Permite a distribuição eficiente de sopas e outros líquidos quentes ou frios, mantendo a temperatura ideal desde a cozinha até ao ponto de consumo.

### Contentor Isotérmico — Principais Vantagens

Este contentor destaca-se pela sua capacidade de retenção térmica, essencial para a segurança alimentar e satisfação do cliente. A construção robusta em polietileno de dupla parede garante durabilidade e resistência ao impacto, enquanto o isolamento de espuma assegura a manutenção prolongada da temperatura. É fácil de limpar e higienizar, fundamental em qualquer operação profissional.

**Qual a capacidade deste contentor isotérmico?**

A capacidade interna não é especificada, mas as dimensões externas do contentor são 42 x 23 x 47 cm.

#### **Para que tipo de alimentos é adequado este contentor?**

É ideal para o transporte e manutenção da temperatura de sopas, caldos, guisados e outros líquidos quentes ou frios, garantindo a sua integridade.

#### **Este contentor é fácil de transportar?**

Sim, o seu design compacto e a construção robusta facilitam o manuseamento e transporte em operações de catering e distribuição de refeições.

#### **Qual o material de fabrico e as suas vantagens?**

É fabricado em polietileno de dupla parede com isolamento de espuma, garantindo excelente retenção de temperatura, durabilidade e resistência para uso profissional intensivo.

#### **É possível empilhar vários contentores?**

A sua construção robusta permite o empilhamento seguro para otimizar o espaço de armazenamento e transporte, facilitando a logística em operações de catering.