

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: 06/07/2026

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

Contentor Isotérmico Frontal 46x63,3x62 cm para Transporte

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC400-194	Modelo:	UPC400-194
Marca:	Cambro	EAN:	099511235155

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC400-194
EAN	099511235155

Descricao Resumida

Contentor isotérmico robusto com abertura frontal, ideal para transporte seguro de alimentos quentes ou frios. Garante a manutenção da temperatura e higiene.

Descricao Completa

Apresentamos um contentor isotérmico robusto, concebido para o transporte seguro de alimentos, mantendo a temperatura ideal durante horas. Com abertura frontal para fácil acesso, é ideal para operações de catering e eventos que exigem fiabilidade e desempenho consistente.

contentor isotérmico — Características Técnicas

Capacidade GN	2x GN 1/1 (20cm prof.) / 3x GN 1/1 (15cm prof.) / 4x GN 1/1 (10cm prof.) / 6x GN 1/1 (6.5cm prof.)
Dimensões Externas (LxPxA)	460 x 633 x 620 mm
Material	Polietileno
Cor	Arena granito
Peso	5 kg
Certificações	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de catering, eventos corporativos ou buffets de hotelaria, este contentor garante a manutenção da temperatura de confeção ou refrigeração. Para o gestor de F&B que necessita de transportar alimentos de forma segura e em conformidade com as normas HACCP, este equipamento oferece versatilidade na configuração das cubas gastronorm.

Porquê Escolher Este Equipamento

O Polietileno de alta densidade confere durabilidade e resistência a impactos, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo. A sua capacidade de configuração com diferentes profundidades de cubas GN (de 6.5cm a 20cm) permite adaptar-se a diversas

necessidades de serviço, desde saladas frias a pratos quentes, sem comprometer a segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

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

O contentor permite a configuração com 2 cubas GN 1/1 de 20cm de profundidade, ou combinações como 3x GN 1/1 (15cm), 4x GN 1/1 (10cm) ou até 6x GN 1/1 (6.5cm).

Este contentor mantém a temperatura por quanto tempo?

A capacidade de isolamento do polietileno garante a manutenção da temperatura por várias horas, dependendo da temperatura inicial dos alimentos e das condições ambientais.

É necessário algum tipo de certificação para o transporte de alimentos?

Sim, este contentor possui certificação CE, assegurando que cumpre as normas de segurança e qualidade europeias para o contacto com alimentos.

Qual o material de fabrico e a sua vantagem?

O contentor é fabricado em polietileno, um material conhecido pela sua elevada resistência a choques, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para o uso profissional contínuo.

As dimensões deste contentor são compatíveis com os equipamentos de cozinha padrão?

Sim, as dimensões externas de 460 x 633 mm são compatíveis com a maioria das bancadas e áreas de transporte em cozinhas profissionais, e internamente suporta cubas GN 1/1.