

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 Abertura Frontal 460x633x620 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC400-401	Modelo:	UPC400-401
Marca:	Cambro	EAN:	099511235056

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC400-401
EAN	099511235056

Descricao Resumida

Contentor isotérmico robusto com abertura frontal, ideal para transporte e manutenção da temperatura de alimentos quentes ou frios. Essencial para catering e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este contentor isotérmico com abertura frontal foi concebido para manter a temperatura de alimentos quentes ou frios durante o transporte e armazenamento temporário em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Dimensões Externas (L x P x A)	460 x 633 x 620 mm
Peso	15.3 kg
Cor	Azul pizarra
Material	Polietileno
Tipo de Abertura	Frontal
Isolamento	Isotérmico

Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de catering, eventos, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de banquetes e restaurantes que necessitam de transportar grandes volumes de alimentos preparados, mantendo a sua qualidade e segurança alimentar.

Contentor Isotérmico — Principais Vantagens

- Manutenção eficaz da temperatura de alimentos quentes ou frios por várias horas.
- Construção robusta em polietileno, resistente a impactos e fácil de limpar.
- Design de abertura frontal para acesso rápido e conveniente aos tabuleiros.
- Otimiza a logística de transporte de refeições em grande escala.
- Contribui para a segurança alimentar ao preservar as condições ideais dos alimentos.

Quanto tempo consegue este contentor manter a temperatura dos alimentos?

A capacidade de manutenção da temperatura varia consoante a temperatura inicial dos alimentos, a frequência de abertura e a temperatura ambiente, mas é projetado para várias horas.

Este contentor é compatível com tabuleiros GN?

Sim, este tipo de contentor com abertura frontal é geralmente concebido para acomodar tabuleiros Gastronorm (GN) de diferentes profundidades, otimizando o transporte de refeições.

Qual o material de construção e é fácil de limpar?

É fabricado em polietileno durável, um material resistente e de fácil higienização, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar.

Pode ser utilizado para transportar tanto alimentos quentes como frios?

Sim, a sua capacidade isotérmica permite o transporte seguro de alimentos quentes, mantendo-os acima da temperatura crítica, ou de alimentos frios, preservando a sua refrigeração.

É adequado para serviços de catering com entregas em locais distantes?

Sim, a sua robustez e eficiência térmica tornam-no ideal para empresas de catering e eventos que necessitam de transportar alimentos a longas distâncias, garantindo a qualidade no destino.