

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



Hotelequip.pt

Carro Isotérmico Aquecido 730x847x1375 mm para Manutenção de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPCH16002-401	Modelo:	UPCH16002-401
Marca:	Cambro	EAN:	099511246342

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPCH16002-401
EAN	099511246342

Descricao Resumida

Carro isotérmico aquecido de 730x847x1375 mm, construído em polietileno resistente. Ideal para manter alimentos quentes durante transporte e serviço em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este carro isotérmico aquecido foi concebido para manter alimentos quentes à temperatura ideal durante o transporte e serviço, garantindo a qualidade da confeção em qualquer ambiente profissional. A sua estrutura robusta em polietileno e portas aquecidas asseguram um isolamento térmico superior e distribuição eficiente de calor.

Características Técnicas

Tipo	Carro Isotérmico Aquecido
Dimensões (LPA)	730 x 847 x 1375 mm
Material	Polietileno
Cor	Azul ardósia
Peso	71,2 kg

Aplicações Profissionais

Este carro isotérmico é ideal para o transporte e manutenção de alimentos quentes em grandes volumes, sendo indispensável para serviços de catering e eventos, cantinas escolares e empresariais, hospitais, e hotéis com serviço de quartos ou buffet. A sua capacidade de manter a temperatura garante que os pratos chegam aos clientes com a qualidade desejada, mesmo em operações de grande escala ou com longas distâncias de transporte.

Carro Isotérmico Aquecido — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura de alimentos quentes.
- Construção robusta em polietileno para durabilidade e fácil higienização.
- Portas aquecidas que asseguram uma distribuição uniforme do calor.
- Mobilidade facilitada para transporte eficiente entre áreas de produção e serviço.
- Otimização da segurança alimentar ao preservar a temperatura de serviço.

Qual a principal função de um carro isotérmico aquecido?

A principal função é manter os alimentos quentes à temperatura de serviço segura e ideal, desde a cozinha até ao ponto de consumo, minimizando perdas de calor e garantindo a qualidade.

Este carro é adequado para transporte de alimentos a longas distâncias?

Sim, a sua construção isotérmica e o sistema de aquecimento integrado são projetados para manter a temperatura dos alimentos de forma eficaz, tornando-o ideal para transporte em catering ou eventos.

De que material é feito o carro e quais as vantagens?

É fabricado em polietileno, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência a impactos, facilidade de limpeza e excelentes propriedades isolantes, contribuindo para a eficiência térmica do carro.

É fácil de limpar e higienizar?

Sim, o material em polietileno e o design do carro facilitam a limpeza e higienização, um aspeto crucial para manter os padrões de segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Para que tipo de estabelecimentos é este carro mais indicado?

É ideal para qualquer estabelecimento que necessite de transportar e manter grandes volumes de alimentos quentes, como serviços de catering, hotéis, cantinas, hospitais e restaurantes com serviço de buffet.