

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Contentor Isotérmico Abertura Superior 46x68x40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC100-401	Modelo:	UPC100-401
Marca:	Cambro	EAN:	099511230112

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC100-401
EAN	099511230112

Descricao Resumida

Contentor isotérmico robusto com abertura superior, ideal para transporte e conservação de alimentos e bebidas. Garante manutenção térmica eficaz para catering e eventos.

Descrição Completa

Este recipiente isotérmico, com as dimensões de 46 x 68 x 40 cm, foi concebido para o transporte seguro e a manutenção da temperatura de alimentos em eventos e serviços de catering. Construído em polietileno com isolante de hule espuma, assegura robustez e isolamento térmico eficaz, cumprindo as exigências de manutenção da cadeia de frio e conservação de alimentos em qualquer contexto profissional.

recipiente isotérmico — Características Técnicas

Capacidade Máxima por Recipiente Gastronorm	1 x GN 1/1 com 20 cm de profundidade; 2 x GN 1/1 com 10 cm de profundidade; 3 x GN 1/1 com 6,5 cm de profundidade
Material	Polietileno com isolante de hule espuma
Cor	Azul pizarra
Dimensões Exteriores (L x P x A)	46 x 68 x 40 cm
Peso	5 kg
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para gestores de F&B em unidades de hotelaria ou empresas de catering que necessitam de transportar grandes volumes de comida para eventos, garantindo a integridade e temperatura. Para chefs de restaurantes que preparam buffets ou serviços de entrega, assegurando que os pratos chegam à mesa dos clientes nas condições ideais de confeção, conforme as normas HACCP.

Transporte Isotérmico — Principais Vantagens

A construção robusta em polietileno de alta densidade com isolamento em hule espuma confere a este recipiente uma durabilidade excecional e uma capacidade de retenção térmica superior, essencial para manter alimentos quentes ou frios durante horas. A versatilidade na configuração interna, permitindo o uso de diferentes profundidades de recipientes Gastronorm (GN), adapta-se a diversas necessidades de mise en place, otimizando o espaço e a logística em serviços de buffet e transporte de refeições.

Perguntas Frequentes

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

Este recipiente pode acomodar 1 recipiente GN 1/1 com 20 cm de profundidade, ou 2 recipientes GN 1/1 com 10 cm de profundidade, ou ainda 3 recipientes GN 1/1 com 6,5 cm de profundidade.

O material deste isotérmico é adequado para contacto alimentar?

Sim, o polietileno utilizado é um material seguro e adequado para o contacto com alimentos, assegurando a higiene e segurança alimentar.

Que tipo de isolamento térmico oferece este modelo?

O isolamento é garantido por uma camada de hule espuma de alta densidade, que proporciona um excelente desempenho na manutenção da temperatura dos alimentos durante o transporte.

Este recipiente cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, este equipamento possui certificação CE, atestando a sua conformidade com as normas europeias de segurança e qualidade aplicáveis a estes produtos.

Qual o peso do recipiente vazio?

O peso deste recipiente isotérmico vazio é de 5 kg, o que facilita o manuseamento e transporte, mesmo quando carregado.