

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 Frontal 460x633x620 mm para Catering

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC400-191	Modelo:	UPC400-191
Marca:	Cambro	EAN:	099511235124

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC400-191
EAN	099511235124

Descricao Resumida

Contentor isotérmico de abertura frontal para transporte e manutenção térmica de alimentos. Ideal para catering e cozinhas profissionais, assegura a qualidade dos pratos.

Descrição Completa

Mantenha a temperatura ideal dos alimentos durante o transporte com este contentor isotérmico de frontal. Com capacidade para diferentes configurações de Gastronorm, assegura a conservação de refeições para serviço em eventos ou entregas, cumprindo normas de segurança alimentar.

contentor isotérmico — Características Técnicas

Capacidade Configurável	2x GN 1/1 (prof. 20cm) / 3x GN 1/1 (prof. 15cm) / 4x GN 1/1 (prof. 10cm) / 6x GN 1/1 (prof. 6,5cm)
Dimensões Externas (LxPxA)	63,3cm x 46cm x 62cm
Material	Polietileno
Cor	Gris granito
Peso	5,1kg
Certificação	CE
Temperatura Máxima de Utilização	+120°C
Temperatura Mínima de Utilização	-20°C

Aplicações Profissionais

Ideal para gestores de F&B de empresas de catering que necessitam de transportar grandes volumes de comida com temperatura controlada, ou para o proprietário de um restaurante com serviço de entrega que garante a qualidade do prato até ao cliente final. Este contentor é também uma solução fiável para cantinas escolares ou hospitalares, assegurando a confeção e distribuição

seguras de refeições.

Transporte Seguro — Principais Vantagens

A construção em polietileno de alta densidade garante robustez e isolamento térmico superior, mantendo os alimentos quentes ou frios por mais tempo, essencial para cumprir as normas HACCP. A abertura frontal facilita o carregamento e descarregamento, otimizando o tempo em momentos de pico de serviço. Com certificação CE, assegura conformidade com os padrões europeus de segurança e qualidade.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de contentores GN que este equipamento suporta?

Este contentor isotérmico permite configurar o transporte para 2 contentores GN 1/1 com 20cm de profundidade, 3 com 15cm, 4 com 10cm, ou 6 com 6,5cm de profundidade, oferecendo grande flexibilidade.

Que temperaturas este contentor isotérmico consegue manter?

O contentor é concebido para manter a temperatura dos alimentos entre -20°C e +120°C, garantindo a segurança alimentar durante o transporte.

Quais as dimensões exatas deste modelo?

As dimensões externas do contentor são 63,3cm de largura por 46cm de profundidade e 62cm de altura.

Este equipamento requer alguma manutenção específica?

A limpeza regular com água e detergente neutro é suficiente para manter o contentor em ótimas condições de higiene e desempenho. O material em polietileno é fácil de higienizar.

O material deste contentor é resistente a impactos?

Sim, o polietileno utilizado é conhecido pela sua durabilidade e resistência a impactos, sendo adequado para uso profissional em ambientes de restauração e catering. ?