

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



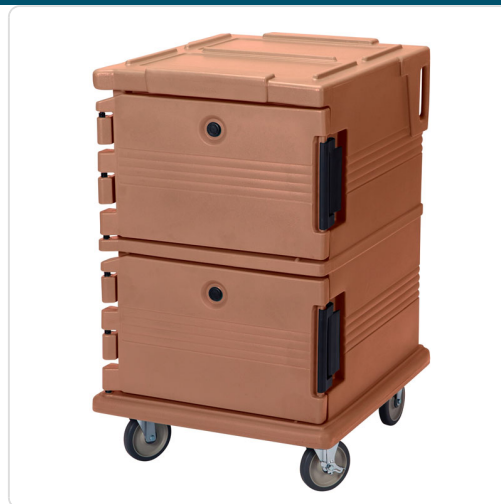
Hotelequip.pt

Carro Isotérmico GN para Transporte de Alimentos 52x69x114,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPC600-131	Modelo:	UPC600-131
Marca:	Cambro	EAN:	099511233908

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPC600-131
EAN	099511233908

Descricao Resumida

Carro isotérmico robusto para transporte e manutenção de temperatura de alimentos em tabuleiros GN. Ideal para catering, eventos e distribuição em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mantenha alimentos quentes ou frios em conformidade com as normas HACCP com este carro isotérmico modular, ideal para a gestão logística em cozinhas profissionais e serviços de catering. A sua estrutura em polietileno de alta densidade, com isolamento em espuma de borracha, garante a manutenção da temperatura por longos períodos, essencial para o transporte seguro de refeições em eventos ou entre diferentes secções de um hotel.

carro isotérmico GN — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	52 x 69 x 114,5 cm
Capacidade Configurável	2x GN 1/1 20cm Prof. 4x GN 1/1 15cm Prof. 6x GN 1/1 10cm Prof. 8x GN 1/1 6.5cm Prof.
Material	Polietileno com isolamento em espuma de borracha
Cor	Castaño oscuro
Norma de Fabrico	Conforme normas HACCP
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para o gestor de F&B de hotel que gere eventos e banquetes, garantindo a temperatura e segurança alimentar em cada empratamento. Perfeito para empresas de catering que necessitam de transportar grandes volumes de comida em condições controladas, otimizando a logística entre a cozinha central e o local do evento.

Carro Isotérmico GN — Principais Vantagens

A modularidade na configuração das cubetas GN permite adaptar o espaço interior a diferentes tipos de alimentos e tamanhos de porções, desde guarnições a pratos principais. A construção robusta em

polietileno de alta densidade, combinada com um isolamento de poliuretano injetado, assegura uma excelente retenção térmica, crucial para cumprir as exigências do HACCP e garantir a qualidade organolética.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total em litros deste carro isotérmico?

A capacidade em litros varia consoante a configuração das cubetas GN. O carro pode acomodar 2 cubetas GN 1/1 com 20cm de profundidade, ou até 8 cubetas GN 1/1 com 6.5cm de profundidade, permitindo flexibilidade máxima.

Este equipamento é adequado para manter alimentos quentes e frios?

Sim, o seu isolamento de alta performance foi concebido para manter a temperatura de alimentos quentes ou frios por um período prolongado, sendo ideal para a logística em serviços de catering e restauração.

Quais as dimensões exatas deste carro isotérmico?

As dimensões exteriores do carro isotérmico são 52 cm de largura, 69 cm de profundidade e 114,5 cm de altura.

O material utilizado cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, o carro é fabricado em polietileno de alta densidade e cumpre as normas HACCP, garantindo a segurança e higiene no manuseamento de alimentos. Possui certificação CE.

Quantas cubetas GN de 15cm podem ser transportadas simultaneamente?

Este carro isotérmico tem capacidade para transportar 4 cubetas GN 1/1 com 15 cm de profundidade simultaneamente.