

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: 10/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Contentor Isotérmico para Tabuleiros 60x40 cm - Polipropileno Expandido

Informacoes do Produto

SKU:	DBMEPP4060T300-110	Modelo:	EPP4060T300-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511710362

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	EPP4060T300-110
EAN	099511710362

Descricao Resumida

Contentor isotérmico robusto em polipropileno expandido, ideal para transporte seguro de tabuleiros 60x40 cm. Mantém a temperatura dos alimentos em catering e entregas.

Descricao Completa

Este contentor isotérmico de abertura superior foi concebido para o transporte seguro de tabuleiros de 60x40 cm com até 20 cm de profundidade, mantendo a temperatura dos alimentos durante o transporte e serviço.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Cor	Negro
Material	Polipropileno expandido
Dimensões Externas (C x L x A)	69 x 49 x 37 cm
Dimensões Internas (C x L x A)	62,5 x 42,5 x 30,5 cm
Capacidade	1 tabuleiro 60x40 cm (profundidade máx. 20 cm)
Tipo de Abertura	Superior

Aplicações Profissionais

Este contentor é ideal para serviços de catering, eventos, entregas ao domicílio, e para o transporte de refeições em cantinas escolares, empresariais ou hospitalares. A sua capacidade para tabuleiros de 60x40 cm torna-o versátil para a maioria das cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro a grandes unidades de produção.

Contentor Isotérmico — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** O polipropileno expandido assegura um excelente isolamento térmico, mantendo os alimentos quentes ou frios por mais tempo.
- **Leveza e Resistência:** Material leve para fácil manuseamento, mas robusto para resistir ao uso diário em ambientes profissionais.

- **Higiene e Limpeza:** Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e desinfeção, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Empilhável:** Design que permite empilhar vários contentores, otimizando o espaço de armazenamento e transporte.
- **Proteção dos Alimentos:** Estrutura sólida que protege o conteúdo contra impactos durante o transporte.