

# 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 Frontal para Transporte de Alimentos 46x63x62 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBMUPC400-192	<b>Modelo:</b>	UPC400-192
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511235131

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	UPC400-192
<b>EAN</b>	099511235131

### Descricao Resumida

Contentor isotérmico robusto em polietileno, ideal para o transporte seguro de alimentos quentes ou frios em catering e eventos, com abertura frontal.

## Descricao Completa

Mantenha alimentos quentes ou frios por horas com este contêiner isotérmico de grande capacidade, ideal para o transporte seguro de refeições em eventos ou para entregas. Concebido para profissionais de restauração e catering, assegura a manutenção da temperatura e integridade dos alimentos em conformidade com as normas HACCP.

### contêiner isotérmico — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (Externa)	460 x 633 x 620 mm
Capacidade (Padrão GN)	2 x GN 1/1 (20 cm prof.) / 3 x GN 1/1 (15 cm prof.) / 4 x GN 1/1 (10 cm prof.) / 6 x GN 1/1 (6,5 cm prof.)
Material	Polietileno
Cor	Verde granito
Peso	5 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de catering, eventos, transportes de refeições para cantinas escolares ou empresariais, e para garantir a qualidade em restaurantes com serviço de entrega ou take-away. Para o gestor de F&B que necessita de manter a qualidade e temperatura em cada entrega, ou para o chef de cozinha que prepara alimentos para eventos externos.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em polietileno garante durabilidade e excelente isolamento térmico, essencial para manter a segurança alimentar e cumprir normas HACCP. A versatilidade na configuração de recipientes Gastronorm (de 6,5 cm a 20 cm de profundidade) permite adaptar o transporte a

diferentes tipos de alimentos e porções, otimizando o espaço interno.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de recipientes GN que este contêiner suporta?**

Este contêiner pode acomodar configurações variadas, desde 2 recipientes GN 1/1 de 20 cm de profundidade até 6 recipientes GN 1/1 de 6,5 cm de profundidade, permitindo flexibilidade no transporte.

### **Qual o material de construção e quais os benefícios?**

É construído em polietileno, um material conhecido pela sua robustez, durabilidade e excelentes propriedades de isolamento térmico, o que é crucial para a manutenção da temperatura dos alimentos.

### **Este equipamento é adequado para o transporte de alimentos quentes e frios?**

Sim, a sua natureza isotérmica permite manter eficazmente tanto alimentos quentes como frios, garantindo a sua segurança e qualidade durante o transporte.

### **Que tipo de estabelecimentos mais beneficia deste contêiner?**

É ideal para empresas de catering, serviços de entrega de refeições, restaurantes com take-away, cantinas e eventos, onde o transporte de alimentos em temperatura controlada é essencial.

### **As dimensões exteriores deste modelo são standard para facilitar o manuseamento?**

Com dimensões exteriores de 460 x 633 x 620 mm, este contêiner foi concebido para otimizar o espaço em veículos de transporte e facilitar a sua movimentação em cozinhas profissionais e durante o serviço.