

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Contentor Isotérmico para Sopa 42x23x47 cm para Buffet

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM350LCD-401	<b>Modelo:</b>	350LCD-401
<b>Marca:</b>	CAMBRO	<b>EAN:</b>	099511215133

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CAMBRO
<b>Modelo</b>	350LCD-401
<b>EAN</b>	099511215133

### Descricao Resumida

Contentor isotérmico robusto para sopas e líquidos, com dimensões de 42x23x47 cm. Mantém a temperatura ideal de alimentos quentes ou frios por horas, ideal para buffet e catering.

## Descricao Completa

Mantenha sopas e líquidos quentes ou frios até 8 horas com este recipiente isotérmico profissional de 12,7 L, ideal para serviço contínuo em eventos ou buffets. Construído em polietileno de dupla parede com isolamento em espuma de borracha, garante a segurança alimentar e a manutenção da temperatura sem necessidade de energia elétrica.

### recipiente isotérmico sopa — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	12,7 L
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	42 x 23 x 47 cm
<b>Material</b>	Polietileno de dupla parede com isolante de espuma de borracha
<b>Cor</b>	Azul pizarra
<b>Peso</b>	5,9 kg
<b>Certificações</b>	CE

### Aplicações Profissionais

Ideal para o gestor de catering ou o responsável por eventos que necessita de manter grandes volumes de sopa ou outros pratos quentes/frios durante o serviço. Perfeito para autocaravanas gastronómicas, restaurantes com serviço de buffet ou cantinas que procuram uma solução robusta e autónoma para a conservação de alimentos, assegurando o cumprimento das normas HACCP.

### Recipiente Isotérmico — Principais Vantagens

A proposta de valor deste recipiente isotérmico reside na sua capacidade de manter a temperatura dos alimentos sem consumo energético, permitindo flexibilidade total na logística de serviço, seja em

eventos ao ar livre ou em estabelecimentos com infraestrutura limitada. A construção em polietileno de dupla parede assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o isolamento em espuma de borracha garante uma retenção térmica superior, cumprindo os requisitos de segurança alimentar.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima deste recipiente isotérmico?**

Este recipiente tem uma capacidade de 12,7 litros, ideal para servir um número considerável de porções.

### **Por quanto tempo este recipiente mantém a temperatura dos alimentos?**

O recipiente é capaz de manter a temperatura dos alimentos (quentes ou frios) por até 8 horas, graças ao seu isolamento em espuma de borracha.

### **Este equipamento necessita de ligação elétrica para funcionar?**

Não, este é um equipamento isotérmico passivo, o que significa que não necessita de qualquer ligação elétrica para manter a temperatura dos alimentos.

### **Que tipo de alimentos posso transportar neste recipiente?**

Pode transportar sopas, molhos, guisados, saladas frias, sobremesas e outros alimentos que necessitem de manter uma temperatura controlada durante o transporte ou serviço.

### **Este recipiente cumpre as normas de segurança alimentar?**

Sim, o material de polietileno de dupla parede é seguro para contacto com alimentos e o isolamento garante a manutenção de temperaturas que ajudam a cumprir as normas HACCP, prevenindo a proliferação bacteriana.