

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Contentor Isotérmico Abertura Superior 45x68x38 cm para Catering

Informacoes do Produto

SKU:	DBM100MPC-110	Modelo:	100MPC-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511219742

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	100MPC-110
EAN	099511219742

Descricao Resumida

Contentor isotérmico de abertura superior, com dimensões de 450x680x380 mm, ideal para manter a temperatura de alimentos em catering e transporte profissional.

Descrição Completa

Este contentor isotérmico com abertura superior foi concebido para manter a temperatura de alimentos e bebidas durante o transporte e serviço, garantindo a qualidade dos produtos em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Externas (L x P x A)	450 x 680 x 380 mm
Material	Polietileno com isolamento de espuma
Cor	Preto
Tipo de Abertura	Superior

Aplicações Profissionais

Este contentor isotérmico é ideal para uma vasta gama de operações que exigem a manutenção da temperatura dos alimentos. É indispensável para serviços de catering em eventos e festas, empresas de entrega de refeições ao domicílio ou para escritórios, e cantinas escolares, empresariais e hospitalares que necessitam transportar grandes volumes de alimentos. Também é adequado para restaurantes e pastelarias com serviço de take-away ou entrega, e para food trucks e roulotes que precisam manter produtos quentes ou frios durante o serviço.

Contentor Isotérmico — Principais Vantagens

- **Conservação Térmica Eficaz:** Mantém a temperatura dos alimentos, quentes ou frios, por longos períodos, preservando a sua qualidade e segurança alimentar.
- **Construção Robusta:** Fabricado em polietileno durável com isolamento de espuma, resiste a impactos e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene e Limpeza:** Superfícies lisas e material não poroso facilitam a limpeza e desinfeção, cumprindo as normas de segurança alimentar.

- **Facilidade de Manuseamento:** Design prático com abertura superior para acesso rápido e eficiente aos conteúdos, ideal para operações de carga e descarga.
- **Versatilidade:** Adequado para o transporte de uma vasta gama de alimentos, desde pratos preparados a bebidas e sobremesas, em diferentes formatos de embalagem.

Qual a capacidade interna deste contentor isotérmico?

A capacidade interna depende do tipo e formato dos recipientes utilizados. As dimensões externas são 450 x 680 x 380 mm, o que permite acomodar vários tabuleiros ou caixas gastronorm, dependendo da sua altura.

Este contentor é adequado para transporte de alimentos quentes e frios?

Sim, o isolamento de espuma de poliuretano de alta densidade permite manter eficazmente tanto alimentos quentes como frios, garantindo a sua temperatura ideal durante o transporte.

Como se realiza a limpeza e manutenção do contentor?

A limpeza é simples. Recomenda-se lavar as superfícies internas e externas com água morna e detergente suave, enxaguar bem e secar ao ar. O material de polietileno é resistente e fácil de higienizar.

É possível empilhar vários contentores deste modelo?

Sim, o design robusto e a base estável permitem o empilhamento seguro de vários contentores, otimizando o espaço de armazenamento e transporte.

Este contentor é resistente a impactos e ao uso diário em catering?

Sim, o material de polietileno de alta resistência confere ao contentor uma excelente durabilidade e capacidade de suportar os rigores do uso diário em serviços de catering e transporte profissional.