

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Carro de Transporte Térmico Quente/Neutro para 8 GN1/1 (556x864x1501mm)

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------------|----------------|---------------|
| SKU: | DBMPCU800HP4-615 | Modelo: | PCU800HP4-615 |
| Marca: | Cambro | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Cambro |
| Modelo | PCU800HP4-615 |

Descricao Resumida

Carro de transporte térmico para alimentos, com capacidade para 8 recipientes GN1/1 de 100mm. Mantém a temperatura quente ou neutra, ideal para catering e eventos.

Descrição Completa

Este carro de transporte térmico foi concebido para manter alimentos quentes ou neutros, com capacidade para 8 recipientes GN1/1 de 100mm de altura, ideal para catering e eventos.

Características Técnicas

| | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| Tipo de Temperatura | Quente/Neutro |
| Capacidade | 8 recipientes GN1/1 (100mm altura) |
| Dimensões (LxPxA) | 556 x 864 x 1501 mm |
| Cor | Cinzento |
| Material | Polietileno |
| Montagem | Fornecida montada — pronta a instalar |

Aplicações Profissionais

Este carro de transporte térmico é indispensável para profissionais de catering, hotéis com serviço de banquetes, cantinas escolares e empresariais, e restaurantes que realizam entregas ou eventos externos. Garante que os alimentos cheguem ao destino na temperatura ideal, mantendo a qualidade e segurança alimentar.

Carro de Transporte Térmico — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** Preserva a temperatura dos alimentos (quente ou neutra) por longos períodos, crucial para a qualidade do serviço.
- **Grande Capacidade:** Acomoda até 8 recipientes GN1/1, permitindo o transporte eficiente de grandes volumes de refeições.
- **Construção Robusta:** Fabricado em polietileno, oferece elevada resistência a impactos e durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- **Mobilidade Otimizada:** Equipado com rodas resistentes para um transporte fácil e seguro entre diferentes locais.

- **Higiene Facilitada:** Superfícies lisas e de fácil limpeza, garantindo a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que este carro suporta?

Este carro foi projetado para acomodar até 8 recipientes GN1/1 com uma altura máxima de 100mm cada, otimizando o transporte de grandes volumes.

Este carro mantém os alimentos quentes ou frios?

O carro é do tipo "Quente/Neutro", o que significa que é ideal para manter alimentos quentes ou à temperatura ambiente, mas não para refrigeração.

De que material é feito o carro e qual a sua durabilidade?

É fabricado em polietileno de alta densidade, um material robusto e resistente a impactos, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.

É fácil de manobrar e transportar em eventos?

Sim, o design inclui rodas resistentes que facilitam a movimentação e o transporte seguro dos alimentos em diferentes locais, como eventos e serviços de catering.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A superfície lisa de polietileno permite uma limpeza fácil e rápida com água e detergente suave, assegurando a higiene necessária para o transporte de alimentos.