

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Contentor Isotérmico GN 1/1 - 60x40x25,7 cm - Polipropileno Expandido

Informacoes do Produto

SKU:	DBMEPP160-110	Modelo:	EPP160-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511710010

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	EPP160-110
EAN	099511710010

Descricao Resumida

Contentor isotérmico em polipropileno expandido para transporte de alimentos quentes ou frios. Compatível com GN 1/1, leve, resistente e fácil de limpar.

Descrição Completa

Este contentor isotérmico foi concebido para o transporte seguro de alimentos quentes ou frios, mantendo a temperatura ideal durante a distribuição e serviço em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Cor	Negro
Material	Polipropileno expandido (PPE)
Dimensões Externas (C x L x A)	60 x 40 x 25,7 cm
Dimensões Internas (C x L x A)	53,8 x 33,8 x 19,3 cm
Capacidade	Compatível com tabuleiros GN 1/1
Peso	0,7 kg
Tipo de Abertura	Superior

Aplicações Profissionais

Este contentor é ideal para uma vasta gama de operações que exigem o transporte seguro e eficiente de alimentos, incluindo:

- Serviços de catering e eventos, garantindo a qualidade das refeições.
- Entrega de refeições ao domicílio ou para take-away em restaurantes e pastelarias.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares para distribuição de alimentos.
- Food trucks e roulotes que necessitam de manter os ingredientes ou pratos preparados à temperatura.
- Restaurantes com serviço de buffet ou que necessitam de transportar alimentos entre diferentes áreas de produção.

Contentor Isotérmico — Principais Vantagens

- **Manutenção Térmica Eficaz:** Conserva a temperatura dos alimentos (quentes ou frios) por longos períodos, garantindo a qualidade e segurança alimentar desde a cozinha até ao ponto de consumo.
- **Leveza e Resistência:** Fabricado em polipropileno expandido (PPE), é extremamente leve para fácil manuseamento, mas robusto para suportar o uso diário e impactos em ambientes profissionais.
- **Higiene e Limpeza:** A sua superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e desinfeção, essencial para cumprir os rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais.
- **Compatibilidade GN 1/1:** Otimizado para tabuleiros Gastronorm 1/1, permite uma integração perfeita com o equipamento de cozinha existente, maximizando a eficiência.
- **Empilhável:** O design inteligente permite o empilhamento seguro de várias unidades, otimizando o espaço de armazenamento e transporte em veículos ou armazéns.

Qual a capacidade máxima deste contentor isotérmico?

Este contentor é compatível com tabuleiros Gastronorm 1/1, permitindo o transporte de uma variedade de alimentos em recipientes padronizados. A profundidade interna de 19,3 cm acomoda tabuleiros GN 1/1 com profundidades comuns.

Como se realiza a limpeza e manutenção do contentor?

A superfície lisa de polipropileno expandido facilita a limpeza. Pode ser lavado com água e detergente neutro, e desinfetado regularmente para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

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

Sim, o polipropileno expandido oferece excelente isolamento térmico, sendo eficaz tanto para manter alimentos quentes como frios na temperatura desejada durante o transporte, por várias horas.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em polipropileno expandido (PPE), um material leve, resistente a impactos, higiénico e com excelentes propriedades isolantes, ideal para o transporte seguro de alimentos em ambientes profissionais.

?

Posso empilhar vários contentores para otimizar o transporte?

Sim, o design deste contentor permite o empilhamento seguro de várias unidades, facilitando o transporte e armazenamento em espaços profissionais, como carrinhas de catering ou armazéns.