

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

Carro Isotérmico Aquecido para Alimentos – 52 x 69 x 137,2 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPCH8002-110	Modelo:	UPCH8002-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511243631

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPCH8002-110
EAN	099511243631

Descricao Resumida

Carro isotérmico aquecido em polietileno para transporte seguro de alimentos quentes. Mantém a temperatura ideal, ideal para catering, eventos e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mantenha a sua confeção na temperatura ideal com este carro isotérmico de portas quentes. Concebido para operar em ambientes de produção intensiva, garante a segurança alimentar e a qualidade dos pratos até ao momento do serviço. Ideal para garantir o mise en place em buffets de hotel ou a manutenção de pratos quentes durante o rush de almoço em restaurantes.

carro isotérmico — Aplicações Profissionais

Para o gestor de F&B de um hotel 4 estrelas que necessita de manter refeições quentes para serviço em eventos, ou para o Chef de um restaurante com serviço contínuo que exige fiabilidade na manutenção da temperatura. Este carro isotérmico assegura que os alimentos chegam à mesa com a qualidade esperada, mesmo em grandes volumes de serviço, cumprindo as normas HACCP.

Carro Isotérmico - Principais Vantagens

A sua construção em polietileno de alta densidade garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em cozinhas profissionais sujeitas a inspeções rigorosas. A versatilidade na configuração de recipientes GN (de 6,5 cm a 20 cm de profundidade) permite adaptar o carro a diferentes tipos de alimentos e necessidades de serviço, otimizando o espaço e o inventário.

Características Técnicas

Capacidade de Recipientes GN	4 x GN 1/1 (20cm prof.) ou 6 x GN 1/1 (15cm prof.) ou 8 x GN 1/1 (10cm prof.) ou 12 x GN 1/1 (6.5cm prof.)
Material	Polietileno
Dimensões (LxPxA)	52 x 69 x 137,2 cm
Cor	Negro

Perguntas Frequentes

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

Este carro isotérmico pode acomodar 4 recipientes GN 1/1 com 20 cm de profundidade, ou combinações equivalentes como 6 x GN 1/1 com 15 cm, 8 x GN 1/1 com 10 cm, ou até 12 x GN 1/1 com 6,5 cm de profundidade.

De que material é feito o carro isotérmico?

O carro é construído em polietileno, um material conhecido pela sua robustez, durabilidade e facilidade de higienização em ambientes de cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas do equipamento?

As dimensões exteriores do carro isotérmico são de 52 cm de largura, 69 cm de profundidade e 137,2 cm de altura.

Este carro é adequado para cumprir normas HACCP?

Sim, a sua conceção e material permitem manter a temperatura dos alimentos dentro dos limites seguros exigidos pelas normas HACCP, assegurando a segurança alimentar.

É possível configurar diferentes tamanhos de recipientes GN simultaneamente?

A estrutura do carro permite a combinação de diferentes profundidades de recipientes GN dentro das opções disponíveis, otimizando o espaço para diversos tipos de alimentos.