

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 Isotérmico Aquecido para Tabuleiros GN - 730x847x1375 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPCH16002-110	Modelo:	UPCH16002-110
Marca:	Cambro	EAN:	099511246359

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	UPCH16002-110
EAN	099511246359

Descricao Resumida

Carro isotérmico com aquecimento elétrico para transporte e manutenção de temperatura de alimentos em tabuleiros GN. Ideal para catering e distribuição de refeições.

Descrição Completa

Mantenha a qualidade e a temperatura dos seus pratos prontos para servir com este carro isotérmico. Ideal para a logística alimentar em cozinhas profissionais e serviços de catering, assegura a conformidade com as normas HACCP no transporte de alimentos quentes, garantindo a segurança alimentar até ao ponto de consumo. A sua construção robusta em polietileno resiste ao uso intensivo.

carro isotérmico profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade de Recipientes	8x GN 1/1 (20 cm profundidade) ou 12x GN 1/1 (15 cm profundidade) ou 16x GN 1/1 (10 cm profundidade) ou 24x GN 1/1 (6.5 cm profundidade)
Material	Polietileno
Dimensões (L x P x A)	73 x 84,7 x 137,5 cm
Peso	Aprox. 71 kg
Cor	Negro
Normas	Conforme normas HACCP

Aplicações Profissionais

Para o gestor de F&B de um hotel que necessita de transportar refeições quentes para eventos ou diferentes áreas do hotel, este carro isotérmico de grande capacidade garante a manutenção da temperatura ideal. É também uma solução robusta para empresas de catering e cantinas escolares ou hospitalares que exigem a máxima segurança alimentar e eficiência logística durante o transporte de grandes volumes de comida, cumprindo rigorosamente as normas HACCP.

Carro Isotérmico — Principais Vantagens

A flexibilidade na configuração de recipientes GN permite adaptar o carro a diferentes tipos de menu e necessidades de serviço, desde sopas a acompanhamentos. A estrutura em polietileno de alta densidade confere durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de produção alimentar intensiva. O isolamento térmico de alta performance, aliado às portas com fecho seguro, assegura que os alimentos se mantêm na temperatura correta durante longos períodos, otimizando a operação e a segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

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

Este carro isotérmico pode acomodar até 24 recipientes GN 1/1 de 6.5 cm de profundidade, ou configurações equivalentes com recipientes de maior profundidade, como 8 GN 1/1 de 20 cm.

O carro possui sistema de aquecimento ativo?

Este modelo é um carro isotérmico com portas quentes, o que significa que mantém a temperatura dos alimentos através do seu isolamento e das portas com fecho. Não possui um sistema de aquecimento elétrico integrado para gerar calor ativamente.

É adequado para transportar alimentos frios também?

Sim, a sua função isotérmica permite manter a temperatura dos alimentos, sejam eles quentes ou frios, durante o transporte, desde que mantidos nos recipientes adequados e sem exposição direta ao exterior.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste carro?

Estabelecimentos com grande volume de serviço ou necessidade de distribuição interna de alimentos, como cantinas, grandes restaurantes com serviço de buffet, unidades hoteleiras com serviço de quartos ou eventos, e empresas de catering são os principais beneficiários.

Qual a facilidade de manobra e transporte deste carro?

O carro está equipado com rodízios robustos para facilitar a movimentação em diferentes tipos de piso em cozinhas profissionais. As dimensões e o peso são adequados para manobras em

espaços de trabalho comuns, exigindo apenas o cuidado normal na movimentação de equipamentos de grande porte.