

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

## Carro de Transporte Quente para 10 Tabuleiros GN 1/1 H100

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBMPCU1000HH4-615	<b>Modelo:</b>	PCU1000HH4-615
<b>Marca:</b>	CAMBRO	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CAMBRO
<b>Modelo</b>	PCU1000HH4-615

### Descricao Resumida

Carro de transporte quente robusto em polietileno, ideal para manter a temperatura de alimentos. Capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1 H100. Essencial para catering e cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este carro de transporte quente foi concebido para manter a temperatura de alimentos confeccionados, garantindo a qualidade e segurança alimentar durante o transporte e serviço em ambientes profissionais.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	10 tabuleiros GN 1/1 com 100 mm de profundidade
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	558.8 x 863.6 x 1701.8 mm
<b>Material</b>	Polietileno
<b>Cor</b>	Cinzento
<b>Tipo de Carro</b>	Transporte e manutenção de temperatura

### Aplicações Profissionais

Este carro de transporte quente é indispensável para operações de catering, hotéis, cantinas escolares e empresariais, hospitais, e restaurantes com serviço de entrega ou eventos. Permite manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos a servir, desde pratos principais a acompanhamentos, garantindo a qualidade da refeição em qualquer local.

### Carro de Transporte Quente — Principais Vantagens

- Manutenção eficaz da temperatura dos alimentos, preservando o sabor e a segurança alimentar.
- Construção robusta em polietileno, resistente a impactos e ideal para uso intensivo.
- Grande capacidade para 10 tabuleiros GN 1/1, otimizando o transporte de grandes volumes.
- Design ergonómico com rodas para fácil manobrabilidade e transporte seguro.
- Superfície lisa que facilita a limpeza e a manutenção da higiene, crucial em cozinhas profissionais.

### **Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que este carro pode acomodar?**

Este carro foi projetado para acomodar até 10 tabuleiros GN 1/1 com uma profundidade máxima de 100 mm, permitindo o transporte eficiente de diversos tipos de alimentos.

### **Este carro necessita de ligação elétrica para funcionar?**

Sim, sendo um carro de transporte quente, requer ligação elétrica para aquecer e manter a temperatura dos alimentos de forma eficaz e contínua durante o uso.

### **O material de polietileno é resistente e fácil de limpar?**

Sim, o polietileno é um material robusto e durável, ideal para ambientes profissionais, e a sua superfície lisa facilita significativamente a limpeza e a manutenção da higiene.

### **É adequado para o transporte de alimentos em eventos de catering?**

Absolutamente. A sua capacidade, robustez e capacidade de manter a temperatura fazem dele uma solução ideal para o transporte seguro de grandes volumes de alimentos em eventos de catering, hotéis e cantinas.

### **Qual a principal vantagem do material de polietileno na construção deste carro?**

O polietileno confere ao carro uma excelente resistência a impactos e corrosão, além de ser um material leve que facilita a manobrabilidade e a limpeza, essencial para a higiene na cozinha profissional.