

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Carro Isotérmico Aquecido 73x84,7x137,5 cm para Refeições

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBMUPCHT16002-110	<b>Modelo:</b>	UPCHT16002-110
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511246458

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	UPCHT16002-110
<b>EAN</b>	099511246458

### Descricao Resumida

Carro isotérmico aquecido de 73x84,7x137,5 cm para transporte seguro e manutenção da temperatura de refeições em cozinhas profissionais e serviços de catering.

## Descricao Completa

Garanta a manutenção da temperatura ideal das suas preparações com o carro isotérmico de aquecimento superior, ideal para operações de catering e serviços de buffet contínuos. Com capacidade para múltiplos recipientes GN, este equipamento assegura a qualidade e segurança alimentar, cumprindo normas HACCP em ambientes de produção intensiva.

### carro isotérmico — Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de hotéis ou unidades turísticas que necessita de transportar e manter refeições quentes para eventos ou serviço de quartos, este carro isotérmico é a solução ideal. É também perfeitamente adequado para empresas de catering que precisam de garantir que a comida chega à temperatura certa aos seus clientes, mantendo a organização e eficiência durante o rush do serviço.

### Carro Isotérmico de Aquecimento Superior — Principais Vantagens

A estrutura em polietileno de alta densidade garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para cumprir rigorosas normas de higiene. A porta superior com aquecimento integrado assegura que os alimentos se mantêm na temperatura de conservação correta, enquanto a capacidade de adaptação a diferentes tamanhos de recipientes GN (de 6,5 cm a 20 cm de profundidade) oferece uma flexibilidade operacional sem precedentes para gerir ementas variadas.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	73 x 84,7 x 137,5 cm
<b>Material</b>	Polietileno
<b>Capacidade de Recipientes GN</b>	8 Recipientes GN 1/1 de 20 cm prof. OU 12 GN 1/1 de 15 cm prof. OU 16 GN 1/1 de 10 cm prof. OU 24 GN 1/1 de 6,5 cm prof.
<b>Cor</b>	Negro

## 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 para profundidades maiores.

### **O aquecimento da porta superior é regulável?**

As especificações fornecidas indicam que a porta superior possui aquecimento, mas não detalham a possibilidade de regulação da temperatura.

### **Que tipo de eventos ou estabelecimentos beneficiam mais deste carro?**

Este carro é ideal para grandes eventos, catering, buffets de hotéis, cantinas e serviços de restauração que necessitam de transportar e manter alimentos quentes por longos períodos, garantindo a sua qualidade e segurança alimentar.

### **O material de polietileno é seguro para contacto com alimentos?**

Sim, o polietileno utilizado em equipamentos de restauração é geralmente seguro para contacto com alimentos e cumpre as normas de higiene e segurança alimentar aplicáveis.

### **Qual a garantia associada a este carro isotérmico?**

A garantia padrão para este tipo de equipamento profissional é de 1 ano, mas recomendamos verificar os termos específicos de garantia no momento da compra.