

# 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



## Contentor Isotérmico Aquecido com Rodas - 46x67x79,4 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBMUPCHW4002-192	<b>Modelo:</b>	UPCHW4002-192
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511243518

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	UPCHW4002-192
<b>EAN</b>	099511243518

### Descricao Resumida

Contentor isotérmico elétrico com porta aquecida e rodas, ideal para manter alimentos quentes durante o transporte e serviço em catering e eventos profissionais.

## Descrição Completa

Este contentor isotérmico aquecido é projetado para manter alimentos quentes durante o transporte e serviço, garantindo a segurança alimentar e a qualidade das refeições em ambientes profissionais exigentes.

## Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Contentor Isotérmico Aquecido
<b>Material</b>	Polietileno
<b>Cor</b>	Verde Granito
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	460 x 670 x 794 mm
<b>Peso</b>	5 kg
<b>Aquecimento</b>	Elétrico
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

## Aplicações Profissionais

Este contentor é indispensável para serviços de catering, eventos, hotéis com serviço de quartos ou banquetes, cantinas escolares e empresariais, e restaurantes que realizam entregas ou possuem esplanadas distantes da cozinha. Garante que os alimentos chegam à mesa com a temperatura ideal, mantendo a qualidade e a segurança alimentar.

## Contentor Isotérmico Aquecido — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** O sistema de aquecimento elétrico assegura que os alimentos permaneçam quentes e seguros por longos períodos.
- **Mobilidade Otimizada:** Equipado com rodas robustas, facilita o transporte e a movimentação em diferentes espaços de serviço.

- **Construção Durável:** Fabricado em polietileno, oferece elevada resistência a impactos e ao desgaste diário em ambientes profissionais.
- **Higiene e Limpeza:** A superfície lisa e o material não poroso permitem uma limpeza fácil e eficaz, crucial para a segurança alimentar.
- **Versatilidade de Uso:** Ideal para uma vasta gama de alimentos quentes, desde pratos principais a acompanhamentos, em qualquer tipo de evento ou serviço.

#### **Qual a capacidade interna deste contentor?**

Embora a capacidade em litros não seja especificada, as dimensões internas permitem acomodar tabuleiros GN ou recipientes de diversas alturas, otimizando o espaço para o transporte de refeições.

#### **Como funciona o sistema de aquecimento?**

O contentor integra um sistema de aquecimento elétrico na porta, que mantém a temperatura interna estável e segura para os alimentos, garantindo que cheguem quentes ao destino.

#### **Este contentor é fácil de manobrar e transportar?**

Sim, o design inclui rodas robustas que facilitam o transporte e a manobrabilidade, mesmo quando o contentor está totalmente carregado, ideal para eventos e catering.

#### **Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?**

Fabricado em polietileno de alta densidade, este contentor é extremamente resistente a impactos e ao uso contínuo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil.

#### **Como se realiza a limpeza e manutenção do contentor?**

A superfície lisa de polietileno permite uma limpeza fácil e rápida com água e detergente neutro, garantindo a higiene necessária para o transporte de alimentos.