

# Ficha Tecnica

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



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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

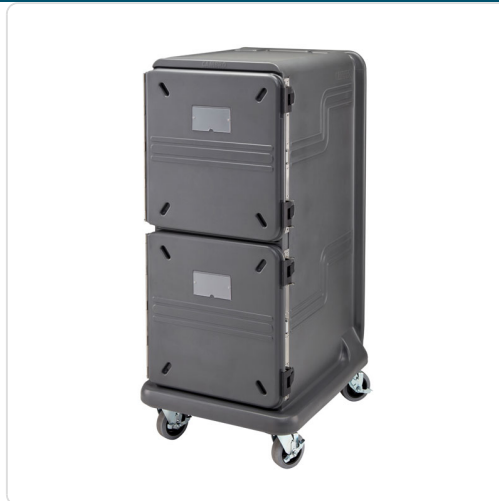
*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*

## Carro Térmico Quente/Frio 20 GN 1/1 - 762x965x1727 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBMPCU2000HC4-615	<b>Modelo:</b>	PCU2000HC4-615
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	PCU2000HC4-615

### Descricao Resumida

Carro térmico profissional de grande capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes ou frios durante o transporte e serviço em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Mantenha os seus alimentos na temperatura ideal com o carrinho Pro Cart Ultra, concebido para servir refeições quentes e frias simultaneamente. Com capacidade para 20 tabuleiros GN 1/1 e dimensões generosas de 76,2 x 96,5 x 172,7 cm, este equipamento é ideal para gerir o serviço contínuo em eventos de grande dimensão ou para garantir a qualidade do *mise en place* em buffets de hotelaria. A construção robusta em polietileno garante durabilidade em ambientes de produção intensiva, cumprindo as exigências de segurança alimentar.

### carrinho quente frio — Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs Executivos em hotéis e centros de eventos que necessitam de versatilidade para servir menus complexos, ou para Gestores de F&B em unidades de restauração coletiva que gerem a distribuição de refeições em grande escala. Este carrinho de transporte é perfeitamente adaptado a operações de catering que exigem transporte seguro de alimentos em diferentes estados de temperatura, mantendo a integridade e a segurança alimentar segundo as normas HACCP.

### Carros Quentes e Frios — Principais Vantagens

A capacidade de gerir simultaneamente alimentos quentes e frios num único equipamento confere uma flexibilidade operacional sem precedentes. A robustez do polietileno assegura uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais. A configuração para 20 recipientes GN 1/1 otimiza o transporte de grandes volumes, reduzindo o número de viagens e aumentando a eficiência durante os períodos de maior movimento.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	20 recipientes GN 1/1 H100
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	76,20 x 96,52 x 172,72 cm
<b>Material</b>	Polietileno

<b>Cor</b>	Gris
<b>Código SAP</b>	DBMPCU2000HC4-615

## Perguntas Frequentes

### **Este carrinho é adequado para transporte de alimentos quentes e frios simultaneamente?**

Sim, o Pro Cart Ultra foi especificamente concebido com compartimentos isolados para permitir o transporte seguro e eficaz de alimentos em diferentes gamas de temperatura, mantendo a qualidade e a segurança alimentar.

### **Qual a capacidade de carga em termos de tabuleiros GN?**

O carrinho tem capacidade para 20 recipientes no formato GN 1/1 com uma profundidade de 100 mm, permitindo transportar um volume considerável de alimentos.

### **Que tipo de material compõe este carrinho e quais as suas vantagens?**

O carrinho é construído em polietileno de alta densidade, um material conhecido pela sua robustez, durabilidade e facilidade de limpeza. Estas características asseguram uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional com uso intensivo e exigente.

### **Este equipamento cumpre normas de segurança alimentar?**

Sim, o design e os materiais utilizados no Pro Cart Ultra são adequados para o transporte de alimentos, auxiliando na manutenção das condições ideais para cumprir as normas HACCP e garantir a segurança alimentar.

### **Quais as dimensões exatas do equipamento?**

As dimensões exteriores do carrinho são de 76,20 cm de largura, 96,52 cm de profundidade e 172,72 cm de altura.