

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 Térmico Frio 10 GN 1/1 H100 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	DBMPCU1000CC4-615	Modelo:	PCU1000CC4-615
Marca:	Cambro	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	PCU1000CC4-615

Descricao Resumida

Carro térmico frio de alta capacidade para 10 recipientes GN 1/1 (H100), ideal para transporte e manutenção de alimentos refrigerados em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este carro térmico frio foi concebido para manter alimentos refrigerados a temperaturas seguras durante o transporte ou serviço em cozinhas profissionais. A sua construção robusta assegura a integridade dos produtos.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Carro Térmico Frio
Capacidade	10 recipientes GN 1/1 (altura 100 mm)
Cor	Cinzentos
Material	Polietileno
Largura	55.88 cm
Profundidade	86.36 cm
Altura	170.18 cm

Aplicações Profissionais

Este carro térmico frio é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos refrigerados durante o transporte ou serviço. É particularmente útil em serviços de catering e eventos, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de banquetes, restaurantes com serviço de buffet ou entrega, e cozinhas centrais para distribuição de refeições.

Carro Térmico Frio — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** Isolamento eficaz que garante a conservação do frio por longos períodos, mantendo a segurança alimentar.
- **Mobilidade Superior:** Equipado com rodas robustas que facilitam o transporte seguro e eficiente de grandes volumes de alimentos.

- **Durabilidade Excepcional:** Construído em polietileno de alta resistência, suporta impactos e o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Capacidade Otimizada:** Acomoda até 10 recipientes GN 1/1, permitindo o transporte de uma quantidade significativa de refeições.
- **Higiene e Limpeza:** Superfícies lisas e de fácil acesso que simplificam a limpeza e desinfecção, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Como funciona o sistema de frio deste carro?

Este carro é um equipamento isotérmico, o que significa que mantém a temperatura dos alimentos através do seu isolamento. Não possui um sistema de refrigeração ativo, sendo o frio mantido com a utilização de gelo ou placas eutéticas previamente refrigeradas.

Qual a capacidade máxima de carga em peso?

A capacidade de carga em peso não é especificada pelo fabricante. No entanto, o carro foi projetado para acomodar 10 recipientes GN 1/1 (altura 100 mm), e o peso total dependerá do tipo e densidade dos alimentos transportados nesses recipientes.

É adequado para transporte de alimentos quentes?

Não, este modelo é especificamente um carro térmico frio, concebido para a manutenção de temperaturas baixas. Para o transporte de alimentos quentes, deverá optar por um carro térmico quente, que possui isolamento e, por vezes, aquecimento ativo para esse fim.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste carro?

A limpeza é simples devido às superfícies lisas de polietileno. Recomenda-se a utilização de água morna com um detergente neutro e um pano macio. Enxaguar bem e secar para evitar a acumulação de humidade. A manutenção regular das rodas também é aconselhada.

Este carro é fornecido montado ou desmontado?

Este tipo de carro térmico é geralmente fornecido montado e pronto a utilizar, permitindo uma instalação imediata na sua cozinha ou área de serviço.