

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



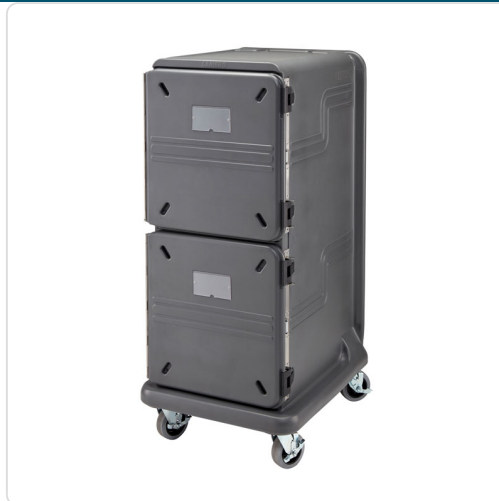
Hotelequip.pt

Carro Térmico de Transporte GN1/1 Aquecido/Neutro 20 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	DBMPCU2000HP4-615	Modelo:	PCU2000HP4-615
Marca:	Cambro	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	PCU2000HP4-615

Descricao Resumida

Carro térmico de transporte com capacidade para 20 tabuleiros GN1/1 H100, ideal para manter alimentos quentes ou frios em catering e eventos. Construção robusta em polietileno.

Descrição Completa

Alojamento de 20 recipientes GN1/1 com 100mm de altura, este carro de transporte robusto em polietileno cinza garante a manutenção da temperatura de alimentos para serviço em buffet ou transporte seguro. Com dimensões de 76,20 x 96,52 x 172,72 cm, é ideal para cozinhas profissionais e serviços de catering que exigem fiabilidade e capacidade.

Carro Transporte Alimentos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	20 recipientes GN1/1 H100
Material	Polietileno
Cor	Gris
Dimensões (LxPxA)	76,20 x 96,52 x 172,72 cm
Norma	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para gestores de F&B em hotéis e unidades de turismo que necessitam de transportar grandes volumes de comida de forma segura e eficiente entre a cozinha e as salas de eventos. Para empresas de catering que preparam buffets de grande dimensão, assegurando que os pratos chegam à temperatura correta.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este carro de transporte destaca-se pela sua construção robusta em polietileno de alta densidade, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para cumprir as normas HACCP. A sua

elevada capacidade para 20 recipientes GN 1/1 permite gerir eficazmente o serviço em eventos de grande escala ou em períodos de pico de procura em restaurantes e cantinas, minimizando as viagens e otimizando o tempo da equipa.

Perguntas Frequentes

Este carro de transporte mantém a temperatura quente ou fria dos alimentos?

Sim, este carro é concebido para manter a temperatura dos alimentos, quer sejam quentes ou frios, por um período prolongado, assegurando a segurança alimentar e a qualidade do serviço.

Qual a capacidade máxima de recipientes GN que este carro suporta?

Este modelo tem capacidade para alojar até 20 recipientes GN 1/1 com uma altura de 100mm.

O material em polietileno é adequado para normas de higiene alimentar?

Sim, o polietileno utilizado é um material seguro, não tóxico e fácil de limpar, o que facilita a manutenção dos padrões de higiene alimentar e o cumprimento das normas HACCP.

Quais as dimensões totais deste carro de transporte de alimentos?

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

Este equipamento necessita de montagem complexa?

Geralmente, estes carros são enviados pré-montados ou com montagem mínima, facilitando a sua colocação em funcionamento rápido após a entrega.