

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 Quente Elétrico para 20 GN 1/1 H100 - 762x965x1727 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMPCU2000HH4-615	Modelo:	PCU2000HH4-615
Marca:	CAMBRO	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	PCU2000HH4-615

Descricao Resumida

Carro quente elétrico robusto para transporte e manutenção de alimentos quentes, com capacidade para 20 recipientes GN 1/1 H100. Ideal para catering e eventos.

Descricao Completa

Mantenha os seus pratos quentes e prontos para servir com o Carro de Confeção Pro Cart Ultra Caliente, ideal para operações de restauração com elevado volume de serviço. Concebido para suportar 20 recipientes GN 1/1, este equipamento garante a máxima eficiência durante os horários de pico.

carro confeção quente — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	20 x GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	76,20 x 96,52 x 172,72 cm
Material	Polietileno
Cor	Gris
Classificação Aduaneira	8516802090

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo de hotéis e grandes unidades de catering que necessita de manter a qualidade e temperatura dos alimentos durante eventos extensos. Perfeito também para restaurantes com serviço contínuo ou buffets, assegurando que os pratos se mantêm na temperatura de serviço ideal, em conformidade com as normas HACCP.

Pro Cart Ultra Caliente — Principais Vantagens

Este carro térmico oferece uma capacidade robusta para 20 recipientes GN 1/1, permitindo gerir grandes volumes de comida quente com máxima eficiência. A construção em polietileno garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para cozinhas profissionais que operam sob pressão

e exigem conformidade com normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste carro térmico em termos de recipientes?

O Carro de Confeção Pro Cart Ultra Caliente suporta até 20 recipientes no formato GN 1/1.

De que material é feito este carro de aquecimento?

Este equipamento é construído em polietileno, um material reconhecido pela sua robustez e facilidade de manutenção.

Quais as dimensões totais do Pro Cart Ultra Caliente?

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 é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas profissionais com alto volume de serviço, como restaurantes com serviço de buffet, unidades de catering, hotéis e cantinas, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial.

O material de polietileno cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, o polietileno utilizado é adequado para contacto com alimentos, garantindo a segurança alimentar e a conformidade com as exigências do setor.