

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Contentor Isotérmico para Pastelaria 7 Trilhos - 765x570x820mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|--------------|
| SKU: | DBMBK60407-186 | Modelo: | BK60407-186 |
| Marca: | CAMBRO | EAN: | 099511239924 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | CAMBRO |
| Modelo | BK60407-186 |
| EAN | 099511239924 |

Descricao Resumida

Mantenha a qualidade da sua pastelaria com este contentor isotérmico robusto. Ideal para transporte, com 7 trilhos e dimensões de 765x570x820mm.

Descricao Completa

Assegurar a integridade térmica de produtos de pastelaria e refeições delicadas é crucial em qualquer operação profissional. Este contentor isotérmico com 7 trilhos foi concebido para manter a temperatura ideal, protegendo a qualidade desde a produção até ao ponto de serviço, essencial para a cadeia de frio e a segurança alimentar.

contentor isotérmico pastelaria — Características Técnicas

| | |
|--------------------------|---|
| Dimensões (LxPxA) | 765 x 570 x 820 mm |
| Capacidade | 7 trilhos |
| Material | Polietileno com isolamento de espuma de poliuretano |
| Cor | Azul marinho |

Aplicações Profissionais

Para o Chefe de Pastelaria que exige rigor na conservação de bolos, doces e sobremesas durante o transporte, este contentor é uma solução fiável. O Gestor de Catering encontra aqui um aliado para a logística de eventos, garantindo que o serviço de buffet ou as entregas cheguem aos clientes com a máxima qualidade e segurança alimentar, cumprindo as normas HACCP. É igualmente ideal para cantinas e hotéis que necessitam de movimentar grandes volumes de alimentos sem comprometer a temperatura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em polietileno robusto, complementada por um isolamento de espuma de poliuretano de alta densidade, confere a este contentor uma capacidade de retenção térmica superior, essencial para manter a cadeia de temperatura. Os 7 trilhos integrados permitem organizar eficientemente tabuleiros e recipientes, otimizando o espaço e facilitando o carregamento e descarregamento. A sua resistência a impactos e a facilidade de higienização, em conformidade com as normas CE,

garantem durabilidade e segurança em ambientes de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Quantos tabuleiros ou recipientes posso transportar?

Este contentor foi concebido com 7 trilhos internos, permitindo acomodar 7 tabuleiros ou recipientes de tamanho padrão, ideal para otimizar o transporte de grandes volumes de produtos.

Como devo limpar e higienizar o contentor?

A superfície lisa de polietileno facilita a limpeza. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e água morna, seguida de enxaguamento e secagem completa para garantir a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares.

Qual a durabilidade e resistência do material?

Fabricado em polietileno de alta qualidade e com isolamento de espuma de poliuretano, o contentor é robusto, resistente a impactos e concebido para suportar o uso intensivo diário em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil.

É adequado para transporte de alimentos quentes ou frios?

Sim, o isolamento de espuma de poliuretano é altamente eficaz tanto para a conservação de alimentos quentes como frios, mantendo a temperatura interna estável por longos períodos, o que é crucial para a segurança e qualidade dos alimentos.

Este contentor pode ser empilhado para otimizar o armazenamento?

Sim, o design do contentor permite o empilhamento seguro quando vazio, o que é uma vantagem significativa para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais, armazéns ou veículos de transporte.