

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Carro Isotérmico Aquecido GN 1/1 – 52x69x137cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMUPCHT8002-191	Modelo:	UPCHT8002-191
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511243716

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	UPCHT8002-191
EAN	099511243716

Descricao Resumida

Carro isotérmico aquecido para transporte de alimentos GN 1/1, com porta superior térmica e construção robusta em polietileno, 52x69x137cm.

Descricao Completa

Concebido para a manutenção e transporte eficiente de alimentos à temperatura ideal, este carro isotérmico aquecido é um aliado robusto para qualquer operação de restauração. A sua capacidade adaptável para tabuleiros GN 1/1, combinada com a porta superior aquecida, assegura que os pratos chegam ao destino com a qualidade exigida pelo serviço contínuo.

carro isotérmico aquecido — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	52 x 69 x 137,2 cm
Capacidade GN 1/1	4x (20 cm prof.), 6x (15 cm prof.), 8x (10 cm prof.) ou 12x (6,5 cm prof.)
Material	Polietileno
Cor	Gris granito
Peso	42 kg

Aplicações Profissionais

Para o Diretor de Operações de uma empresa de catering ou o Gestor de F&B de um hotel com serviço de banquetes, este carro é essencial para garantir a excelência na entrega de refeições quentes. Ideal para transportar grandes volumes de pratos desde a cozinha central até ao local do evento ou buffet, mantendo rigorosamente as temperaturas conforme as normas HACCP e otimizando a logística de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este carro destaca-se pela sua porta superior aquecida, um diferencial que assegura a estabilidade térmica dos alimentos, mesmo em ambientes desafiadores. A construção em polietileno de alta densidade oferece uma durabilidade superior contra impactos e corrosão, crucial para o uso

intensivo, e facilita a higienização, prolongando a vida útil do investimento e mantendo os padrões sanitários exigidos em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da porta superior aquecida?

A porta superior aquecida garante uma manutenção de temperatura mais consistente e eficaz dos alimentos no interior do carro. Ajuda a prevenir quedas térmicas abruptas e a manter os padrões de segurança alimentar exigidos.

Que tipo de tabuleiros GN são compatíveis?

Este carro é compatível com tabuleiros Gastronorm GN 1/1 e suas submúltiplos. A capacidade varia conforme a profundidade: 4 tabuleiros de 20 cm, 6 de 15 cm, 8 de 10 cm ou 12 de 6,5 cm de profundidade.

Como o material de polietileno contribui para a durabilidade?

O polietileno é um material altamente resistente a impactos, riscos e à maioria dos produtos químicos. Esta robustez é essencial para o ambiente de transporte e serviço, garantindo uma longa vida útil do carro em condições de uso intensivo.

É fácil de limpar e quais são as recomendações de manutenção?

Sim, a superfície lisa de polietileno é de fácil limpeza. Recomenda-se a utilização de água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. Uma limpeza regular após cada uso é crucial para manter a higiene e a longevidade do equipamento.

Pode ser utilizado para transporte de curta e longa distância?

Sim, este carro isotérmico aquecido é adequado para ambos os cenários. A sua capacidade de manutenção térmica, complementada pela porta aquecida, garante que os alimentos permanecem à temperatura segura e desejada, independentemente da duração do transporte.

?