



Contenedor isotérmico UPC160 GN1/1 Ultra Pan de Cambro con junta hermética desmontable. Con una capacidad de 1 recip. GN 1/1 de 15 cm de profundidad y unas medidas de 43,5 x 64 x 26 cm

Perfecto para **restaurantes, bares, hoteles, cocinas profesionales, colectividades y caterings.**

Catálogo de contenedores isotérmicos para transporte de comida

El **contenedor isotérmico UPC160 GN1/1 Ultra Pan** de Cambro con junta hermética **desmontable** es ideal para **profesionales exigentes de la hostelería y catering** que quieran **una solución higiénica, de alto rendimiento y con máxima seguridad térmica.**

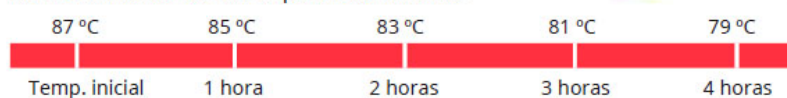
Si crees que *los sistemas herméticos son difíciles de limpiar o mantener*, esta es la unidad que te hará cambiar de opinión.

Características técnicas del contenedor isotérmico UPC160 GN1/1 Ultra Pan de Cambro

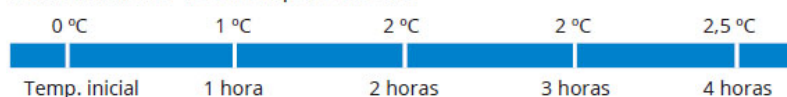
- Fabricados en polietileno resistente y duradero sin juntas y con espeso aislante de hule espuma
- Con asas premoldeadas en los 4 lados para un manejo fácil.
- Ideales para usar con barras divisoras para guardar recipientes fraccionarios múltiples.
- Las cubetas son fáciles de quitar usando las muescas premoldeadas para los dedos
- Los contenedores isotérmicos se entrelazan y apilan para su transporte y almacenaje
- Medidas: 43,5 x 64 x 26 cm
- Capacidad: 1 recip. GN 1/1 de 15 cm de profundidad

👉(si lo deseas contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla o via mail en: contacto@equipoh.com y te lo presupuestaremos.

Mantenimiento de la temperatura caliente



Mantenimiento de la temperatura fría



NOTA: Si usa recipientes metálicos para alimentos, reduzca su temperatura a 120 °C antes de colocarlos.

¿Qué características destacamos de los contenedores isotérmicos para transporte de comida de CAMBRO?

👉 Gran rendimiento térmico

Mantienen temperaturas calientes/frías de forma muy estable durante 4 horas.

👉 Sin juntas, una sola pieza

Facilita muchísimo la limpieza y mejora la durabilidad.

Apilables y robustos

Muy útiles para transporte y almacenamiento, sobre todo cuando tienes un evento o un catering.

🌀 Apertura superior con acceso fácil

Ideal en servicio cuando tienes prisa o poco espacio lateral.

🌀 Muestras premoldeadas para los dedos

Pequeño detalle que marca la diferencia cuando estás a toda pastilla.

🌀 ¿Dónde podemos utilizar los contenedores isotérmicos de CAMBRO?

- Catering de eventos, bodas y conferencias.
- Servicios de alimentación en hospitales, colegios y colectividades.
- Transporte de café, infusiones, sopas y bebidas frías.


MODELOS DISPONIBLES de contenedores isotérmicos con apertura superior de Cambro

Te hemos creado esta tabla con links para que te sea superfacil elegir la mejor para tu negocio.

| Modelo | Serie | Medidas | Ver modelos |
|----------|-----------|---------------------|----------------|
| UPCS140 | Serie S | 43,5 x 64 x 22 cm - | VISITAR ENLACE |
| UPCS160 | Serie S | 43,5 x 64 x 26 cm | VISITAR ENLACE |
| UPCS180 | Serie S | 43,5 x 64 x 30,5 cm | VISITAR ENLACE |
| 🌀 UPC140 | Ultra Pan | 44 x 63 x 21 cm | VISITAR ENLACE |

Contenedor isotérmico UPC160 con apertura superior CAMB

| | | | |
|----------|-----------|---------------------|----------------|
| UPC160 | Ultra Pan | 44 x 63 x 26 cm | VISITAR ENLACE |
| UPC180 | Ultra Pan | 44 x 63 x 30,5 cm | VISITAR ENLACE |
| UPC100 | Serie 100 | 46 x 68 x 40 cm | VISITAR ENLACE |
| 100MPC | Serie 100 | 45 x 68 x 38 cm | VISITAR ENLACE |
| 100MPCHL | Serie 100 | 45 x 68 x 39,5 cm - | VISITAR ENLACE |

 (si lo deseas contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla o via mail en: contacto@equipoh.com y te lo presupuestaremos.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 43,5 x 64 x 26 cm 1 recip. GN 1/1 de 15 cm de profundidad