



Llega la nueva generación de los contenedores 300. Con un grueso aislante de poliuretano que mantiene la temperatura fría por debajo de los 5 °C y la temperatura caliente por encima de los 65 °C durante 4 horas.

## Contenedores Isotérmicos con apertura frontal de CAMBRO: Mantén tus alimentos seguros y a la temperatura ideal

¿Buscas una solución fiable para transportar alimentos calientes o fríos sin comprometer su calidad ni su seguridad alimentaria?


Los **contenedores isotérmicos de CAMBRO** son la elección número uno para profesionales de la restauración, catering, colectividades y delivery exigente

## Características técnicas Contenedor isotérmico con apertura frontal UPC300

- Medidas: 43,2 x 65,4 x 56,8 cm

### Tabla de capacidades

UPC300		
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3
4 GN1/1 - 6,5 cm	8 GN 1/2 - 6,5 cm	12 GN1/3 - 6,5 cm
3 GN1/1 - 10 cm	6 GN 1/2 - 10 cm	9 GN1/3 - 10 cm
2 GN1/1 - 15 cm	4 GN 1/2 - 15 cm	6 GN1/3 - 15 cm
1 GN1/1 - 20 cm	2 GN 1/2 - 20 cm + 2 GN 1/2 - 10 cm	3 GN1/3 - 20 cm + 3 GN 1/3 - 10 cm

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

## ¿Qué características destacamos de los Contenedores Isotérmicos con apertura frontal de CAMBRO?

### **Mantenimiento térmico excepcional**

Conserva temperaturas de **+65 °C en caliente** y **-5 °C en frío** durante **más de 4 horas**, garantizando platos perfectos y seguros sin necesidad de recalentar o refrigerar al llegar a destino. Ideal para servicios de catering, eventos, hospitales y entregas a domicilio.

### **Diseño monobloque de máxima durabilidad**

Fabricados en una sola pieza, sin juntas, evitan filtraciones, roturas y son increíblemente fáciles de limpiar. Una ventaja clave para cumplir con los estrictos estándares sanitarios y obtener certificaciones de calidad.

### **Transporte práctico y ágil**

Su tamaño optimizado facilita la carga en furgonetas, coches de servicio o cualquier vehículo comercial. Perfectos tanto para grandes caterings como para pequeñas y medianas empresas de alimentación.


### **Compatibilidad con Gastronorm 1/1, 1/2 y 1/3**

Organiza tus entregas con eficiencia gracias a su versatilidad en formatos GN. Ahorra espacio y optimiza cada trayecto según las necesidades de tu servicio.

---

 **Personalización por colores**

¿Necesitas identificar alimentos de manera rápida (vegano, carnes, pescados)? CAMBRO te ofrece contenedores en varios colores, permitiendo una gestión visual inteligente en cocina y reparto.

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

**Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 43,2 x 65,4 x 56,8 cm