

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tina Inox Profissional 10L para Pastelaria e Padaria

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.517	Modelo:	UD2521.517
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	1.9 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2521.517
Marca	UDI
Capacidade (L)	7-10 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Tina profissional em aço inoxidável de 10 litros. Ideal para pastelarias e padarias, garante higiene e durabilidade em cozinhas de alto rendimento.

Descricao Completa

Tina Inox 10 Litros — Tina de Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência e durabilidade, esta tina em aço inoxidável de 10 litros é a solução ideal para pastelarias, padarias e cozinhas profissionais. O seu fabrico em aço de alta qualidade garante uma resistência excecional à corrosão, facilidade de limpeza e total conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar, fatores essenciais em ambientes com elevado fluxo de trabalho.

Com uma capacidade perfeita para produções médias, este recipiente otimiza os processos de preparação e armazenamento, tornando-se um aliado indispensável no dia a dia da sua operação. A sua robustez assegura um investimento duradouro e fiável, contribuindo eficazmente para a organização e a eficiência geral da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta cuba é versátil e adequada para uma vasta gama de aplicações profissionais, incluindo a preparação de massas, cremes, recheios e misturas diversas em pastelarias e padarias. É igualmente útil em cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering para o transporte e armazenamento temporário de ingredientes, garantindo sempre a máxima higiene e segurança alimentar.

A facilidade de mobilidade e a estabilidade do material tornam-na ideal para processos como o descanso de massas ou a refrigeração rápida de preparações culinárias, ajudando a manter a qualidade dos alimentos desde a preparação até ao serviço. A sua superfície lisa e não porosa simplifica a higienização, evitando a acumulação de resíduos e bactérias, crucial em qualquer ambiente de confeção de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 Litros
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Peso Líquido	1,9 kg
Peso Bruto	2,5 kg

Perguntas Frequentes

Esta tina é adequada para contacto direto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável é um material seguro e amplamente utilizado na indústria alimentar, cumprindo todas as normas de higiene e segurança para contacto direto com alimentos. A sua superfície não reativa assegura que não há transferência de sabor ou odor para os alimentos.

Qual a durabilidade esperada desta tina?

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta tina é projetada para uma longa vida útil, mesmo em uso intensivo, resistindo à corrosão e ao desgaste diário. Este material robusto minimiza a necessidade de substituições frequentes e a manutenção.

Qual o espaço necessário para a Tina Inox Profissional de 10 Litros?

A Tina Inox Profissional de 10 Litros, com as suas dimensões compactas, requer um espaço mínimo de X cm (largura) por Y cm (profundidade) por Z cm (altura) para uma integração perfeita na sua cozinha profissional. Certifique-se de que dispõe de espaço adicional para manuseamento e limpeza.

Quais os requisitos de instalação para esta tina?

Não são necessários requisitos de instalação complexos. A Tina Inox Profissional de 10 Litros é um equipamento de bancada plug-and-play, não necessitando de ligações a gás, eletricidade específica ou água. Pode ser utilizada de imediato após a receção.

Como devo proceder à manutenção e limpeza da Tina Inox Profissional?

A Tina Inox Profissional de 10 Litros é fácil de limpar. Recomenda-se a sua lavagem regular com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar o acabamento em aço inoxidável. Enxague bem e seque para evitar manchas e garantir a higiene.