

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Caixa Térmica para Pizza 21L – 410x410x240mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE707975	Modelo:	HE707975
Marca:	HENDI	EAN:	8711369707975

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE707975
EAN	8711369707975
Capacidade (L)	16–25 L
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Caixa térmica profissional ultraleve de 21L para transporte seguro de pizzas. Construção robusta em polipropileno, com pegas e empilhável. Medidas: 410x410x240mm.

Descricao Completa

Para um transporte eficiente de pizzas, esta caixa isotérmica de 21 litros, em polipropileno ultraleve, mantém a temperatura ideal. Com pegas integradas e empilhável, otimiza a logística de entregas rápidas e garante a satisfação do cliente.

caixa térmica pizza — Caixa térmica para pizza — Características Técnicas

Capacidade	21 Litros
Dimensões (LxPxA)	410 x 410 x 240 mm
Peso Líquido	0.68 kg
Material	Polipropileno

Aplicações Profissionais

Ideal para proprietários de pizzarias, operadores de food trucks e serviços de catering que necessitam de uma solução robusta para o transporte de pizzas. Garante que os pratos chegam aos clientes na temperatura ideal, mantendo a qualidade durante entregas em restaurantes de bairro, snack-bares e até eventos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A superioridade desta caixa térmica reside na sua construção em polipropileno de alta qualidade, garantindo durabilidade e um peso ultraleve de apenas 0.68 kg para facilitar o manuseamento. O design empilhável com ranhuras otimiza o armazenamento e o transporte, enquanto as pegas integradas e o perfil interior especial para descarga agilizam a operação diária nas cozinhas profissionais, reduzindo o tempo de entrega e esforço físico da equipa.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene da caixa térmica??

Para uma higiene impecável, a caixa de polipropileno deve ser lavada com água morna e detergente neutro após cada utilização, e desinfetada regularmente. O material não poroso facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, essencial para as normas HACCP.

Que tipo de pizzas ou embalagens esta caixa pode acomodar??

Com dimensões internas de aproximadamente 410x410x240mm e capacidade de 21 litros, esta caixa é ideal para transportar pizzas de tamanho padrão em caixas de cartão. Pode acomodar múltiplas pizzas, dependendo da sua espessura, garantindo versatilidade para diferentes ementas.

Qual a durabilidade esperada de uma caixa térmica em polipropileno??

Concebida com uma estrutura robusta e estável, esta caixa de polipropileno é feita para uma utilização intensiva e a longo prazo em ambientes profissionais. O material resistente a impactos e a variações de temperatura garante uma vida útil prolongada, mesmo com uso diário.

Esta caixa térmica é realmente eficaz na manutenção da temperatura??

Sim, o polipropileno é um excelente isolante térmico, garantindo que as pizzas se mantêm quentes durante o transporte. Esta característica é crucial para entregar produtos com a qualidade e frescura esperadas pelos clientes, desde a saída do forno até à mesa.

As caixas podem ser empilhadas e transportadas com segurança??

Sim, o design inclui ranhuras específicas que permitem o empilhamento seguro de várias caixas, otimizando o espaço no veículo de entrega ou na área de preparação. As pegas integradas facilitam o transporte, mesmo quando as caixas estão cheias, proporcionando estabilidade e segurança.