

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Caixa empilhável 555x410x130mm para arrumação profissional

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE552001 | Modelo: | HE552001      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369552001 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | HE552001      |
| EAN    | 8711369552001 |

|              |            |
|--------------|------------|
| Largura (mm) | até 600 mm |
| Cor          | Cinzento   |

### Descricao Resumida

Caixa cinzenta empilhável 555x410x130mm, ideal para otimização do espaço e transporte seguro de utensílios na área de lavagem de louça profissional.

### Descricao Completa

A otimização do espaço de trabalho e a agilidade na movimentação de utensílios são cruciais em qualquer cozinha profissional. Esta caixa robusta de 555x410x130mm, com a sua funcionalidade empilhável e pegas ergonómicas, foi concebida para simplificar a organização na área de lavagem de louça e na preparação de mise en place, garantindo um fluxo de trabalho eficiente mesmo nos picos de serviço.

#### Caixa empilhável profissional — Características Técnicas

| Propriedade                | Valor                 |
|----------------------------|-----------------------|
| Dimensões (CxLxA)          | 555 x 410 x 130 mm    |
| Peso Líquido               | 0,94 kg               |
| Cor                        | Cinzenta              |
| Características Adicionais | Empilhável, com pegas |

#### Aplicações Profissionais

Para o Chef de qualquer restaurante ou o Gestor de F&B de hotel que procura otimizar a logística interna, esta caixa é ideal. Permite agilizar o transporte de louça suja para o lava-loiças ou a organização de ingredientes para a mise en place em snack-bares, cantinas e roulotes. A sua versatilidade adapta-se perfeitamente à gestão de stock e à preparação de serviço em pastelarias, churrasqueiras e empresas de catering, contribuindo para um ambiente de trabalho mais organizado

e eficiente.

## **Eficiência e Durabilidade — Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha desta caixa empilhável distingue-se pela sua conceção prática focada na durabilidade e funcionalidade diária. As pegas robustas facilitam o manuseamento, reduzindo o esforço físico da equipa e prevenindo acidentes, essenciais durante o rush do serviço. A capacidade de empilhamento otimiza verticalmente o espaço de armazenamento em cozinhas com áreas limitadas, desde pequenos snack-bares a grandes cozinhas industriais, garantindo a organização e o respeito pelas normas HACCP ao evitar o contacto direto de utensílios com superfícies.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Esta caixa é compatível com os cestos de lava-louça padrão?**

*Com as suas dimensões de 555x410x130mm, esta caixa é frequentemente compatível com as dimensões internas de máquinas e cestos de lava-louça comerciais, facilitando a pré-arrumação e o transporte de utensílios antes da lavagem. Recomenda-se verificar as dimensões exatas do seu equipamento para confirmar a compatibilidade total.*

### **Qual o material da caixa e a sua resistência?**

*Embora o material específico não seja detalhado nos dados técnicos, a conceção para uso profissional e o peso de 0,94 kg sugerem um plástico industrial robusto. É concebida para resistir ao uso diário intensivo em ambientes de cozinha, suportando o peso de louça e utensílios sem deformação.*

### **Como devo limpar e manter esta caixa para garantir a higiene?**

*A superfície lisa da caixa facilita a limpeza, sendo recomendada a lavagem com água quente e detergente neutro após cada uso. Pode ser lavada à mão ou em máquinas de lava-louça industriais, garantindo a remoção de resíduos alimentares e o cumprimento das normas de higiene HACCP para utensílios de cozinha.*

### **Quantas caixas devo adquirir para um restaurante de média dimensão?**

*Para um restaurante de média dimensão (ex: 50-80 lugares), que requer uma gestão eficiente de louça, sugere-se um mínimo de 6 a 10 caixas. Isto permite ter um conjunto para louça suja, outro para louça limpa a ser arrumada e algumas em rotação para outras necessidades de transporte e organização, otimizando o fluxo de trabalho durante os picos de serviço.*

### **É possível utilizar estas caixas para armazenamento a frio ou congelamento?**

*Embora a descrição não especifique resistência a temperaturas extremas, a sua construção robusta geralmente permite o uso em ambientes refrigerados, como câmaras frigoríficas. No entanto, para congelamento prolongado ou choques térmicos, recomenda-se a consulta de produtos*

*especificamente certificados para essa finalidade, a fim de evitar danos ao material.*