

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

Balde de Cozinha Profissional 12L, Aço Inoxidável ?310mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE516744	Modelo:	516744
Marca:	HENDI	EAN:	8711369516744

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	516744

EAN	8711369516744
Capacidade (L)	11–15 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Balde de cozinha profissional de 12 litros em aço inoxidável, ideal para manuseamento de líquidos e ingredientes. Design com extremidade para derrame controlado.

Descricao Completa

Este balde de cozinha profissional de 12 litros, fabricado integralmente em aço inoxidável, é uma ferramenta robusta e higiênica, essencial para a manipulação e transporte seguro de líquidos e ingredientes em ambientes de produção alimentar.

Balde Inox 12L Profissional — Características Técnicas

Capacidade	12 L
Material	Aço inoxidável
Diâmetro	310 mm
Altura	300 mm
Peso Líquido	1.14 kg

Aplicações Profissionais

Este balde é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e unidades de catering. É ideal para o transporte de água, caldos, molhos, ingredientes a granel ou para a recolha de resíduos orgânicos, garantindo higiene e eficiência na operação diária.

Balde de Cozinha — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável, oferece alta resistência à corrosão e ao desgaste, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes exigentes.
- **Higiene Otimizada:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e desinfecção, crucial para manter os padrões de higiene alimentar.
- **Controlo no Derrame:** A forma da extremidade do balde foi concebida para permitir um derrame de líquidos mais controlado e sem salpicos, minimizando desperdícios e acidentes.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de tarefas, desde o transporte de ingredientes líquidos a sólidos, até à recolha de resíduos.
- **Manuseamento Prático:** Leve e com pega robusta, facilita o transporte mesmo quando cheio, otimizando a ergonomia na cozinha.

Qual a capacidade exata deste balde?

Este balde tem uma capacidade de 12 litros, ideal para tarefas de média dimensão em cozinhas profissionais.

De que material é feito o balde?

O balde é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso que permite uma limpeza e desinfecção rápidas e eficazes, cumprindo as normas de higiene alimentar.

Este balde é adequado para líquidos quentes?

Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, tornando-o adequado para o transporte e manuseamento de líquidos quentes em segurança.

A forma da extremidade ajuda no derrame?

Sim, a extremidade do balde foi desenhada para proporcionar um controlo superior no derrame de líquidos, minimizando salpicos e garantindo precisão.