

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rápido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

## Balde para Gordura com Tampa, 11,5L, Branco

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE196007 | Modelo: | HE196007      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369196007 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HENDI         |
| Modelo         | HE196007      |
| EAN            | 8711369196007 |
| Capacidade (L) | 11–15 L       |
| Cor            | Branco        |

### Descricao Resumida

Balde branco de 11,5 litros com tampa, ideal para recolha e armazenamento higiénico de gorduras e óleos usados em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Este balde de 11,5 litros, fabricado em material resistente de cor branca, é uma solução prática e higiénica para a recolha e armazenamento temporário de gorduras em cozinhas profissionais.

#### Balde recolha gordura — Balde — Características Técnicas

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| Capacidade               | 11,5 L                   |
| Cor                      | Branco                   |
| Diâmetro                 | 300 mm                   |
| Altura                   | 230 mm                   |
| Dimensões totais (CxLxA) | 310x300x230 mm           |
| Peso Líquido             | 0,42 kg                  |
| Inclui                   | Tampa                    |
| Uso recomendado          | Armazenamento de gordura |

#### Balde — Aplicações Profissionais

Este balde é uma ferramenta essencial para a gestão de resíduos em qualquer cozinha profissional, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras e estabelecimentos de catering que necessitem de recolher e armazenar gorduras e óleos usados de forma higiénica e segura.

## Balde — Principais Vantagens

- Permite o armazenamento seguro e temporário de gorduras e óleos usados.
- Inclui tampa para garantir a higiene e evitar a propagação de odores.
- Capacidade de 11,5 litros, adequada para o volume diário de resíduos na maioria das cozinhas.
- Fabricado em material resistente, fácil de limpar e manter.
- Design compacto que otimiza o espaço na área de preparação ou lavagem.

### Qual a capacidade exata deste balde?

Este balde tem uma capacidade útil de 11,5 litros, ideal para a recolha diária de gorduras e óleos em cozinhas profissionais.

### É adequado para armazenar que tipo de gordura?

É especificamente concebido para o armazenamento de gorduras alimentares e óleos de fritura usados, contribuindo para uma gestão de resíduos eficiente.

### O balde vem com tampa?

Sim, o balde é fornecido com uma tampa que assegura a higiene do conteúdo e ajuda a controlar os odores no ambiente da cozinha.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, o material liso e resistente do balde facilita a sua limpeza, permitindo manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

### Pode ser utilizado para outros tipos de resíduos?

Embora otimizado para gorduras, pode ser utilizado para outros resíduos não corrosivos, desde que a sua natureza seja compatível com o material do balde e os requisitos de higiene. ?