

# 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 Aço Inoxidável 12L com Base Reforçada Ø300mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE516706 | Modelo: | 516706        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369516706 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |        |
|--------|--------|
| Marca  | HENDI  |
| Modelo | 516706 |

|                |               |
|----------------|---------------|
| EAN            | 8711369516706 |
| Capacidade (L) | 11–15 L       |
| Diâmetro       | 21–30 cm      |
| Material       | Inox          |

## Descricao Resumida

Balde de 12L em aço inoxidável com base reforçada e graduação. Ideal para transporte e armazenamento de líquidos e ingredientes em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este balde de 12 litros em aço inoxidável com base reforçada é uma ferramenta essencial para a manipulação e transporte de líquidos e ingredientes em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

### Balde Profissional Inox 12L — Características Técnicas

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| Capacidade                 | 12 L                          |
| Diâmetro                   | 300 mm                        |
| Altura                     | 310 mm                        |
| Material                   | Aço inoxidável                |
| Peso Líquido               | 1,73 kg                       |
| Características Adicionais | Com graduação, Base reforçada |

### Aplicações Profissionais

Este balde é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias, e até mesmo em food trucks ou roulotes para o transporte e armazenamento de líquidos e ingredientes. A sua robustez torna-o adequado para uso diário em cozinhas profissionais e áreas de preparação de alimentos.

## Balde Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Base reforçada que aumenta a robustez e a vida útil do balde em ambientes exigentes.
- Superfície higiénica e fácil de limpar, essencial para a segurança alimentar.
- Graduação interna para medições precisas de líquidos e ingredientes.
- Versatilidade de uso para transporte, armazenamento e preparação em diversas cozinhas profissionais.

### Qual a capacidade deste balde e para que tipo de uso é recomendado?

Este balde tem uma capacidade de 12 litros, sendo ideal para o transporte e armazenamento de líquidos, molhos, caldos ou ingredientes a granel em cozinhas profissionais e áreas de preparação.

### O material em aço inoxidável oferece que vantagens?

O aço inoxidável garante elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de limpeza, características essenciais para manter os padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.

### A base reforçada confere maior durabilidade ao balde?

Sim, a base reforçada foi concebida para suportar o uso intensivo diário e proteger o balde contra impactos e deformações, prolongando significativamente a sua vida útil em ambientes exigentes.

### Este balde possui alguma funcionalidade para medição?

Sim, o balde inclui graduação interna, permitindo uma medição precisa de líquidos e ingredientes, o que é fundamental para a padronização de receitas e controlo de porções em cozinhas profissionais.

### É adequado para contacto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável é um material seguro e amplamente utilizado para contacto com alimentos, garantindo que o balde pode ser usado para manusear diversos tipos de ingredientes sem comprometer a segurança alimentar.