

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Carrinho Ingredientes Profissional 81L com Rodas

Informacoes do Produto

SKU:	HE877913	Modelo:	HE877913
Marca:	HENDI	EAN:	8711369877913

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE877913
EAN	8711369877913
Capacidade (L)	51–200 L

Descricao Resumida

Carrinho de 81L para ingredientes secos, ideal para armazenar e transportar farinha, açúcar e sal. Higiênico, com rodas e tampa transparente para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A gestão eficiente e higiênica de grandes volumes de ingredientes secos é crucial em qualquer cozinha profissional. Este contentor de 81 litros foi concebido para simplificar o armazenamento, transporte e medição de produtos como farinha, açúcar, sal ou arroz. A sua mobilidade e design robusto garantem um fluxo de trabalho contínuo, reduzindo o tempo de preparação e minimizando desperdícios, o que é ideal para chefs e gestores de produção que procuram otimizar o espaço e a funcionalidade.

carrinho ingredientes profissional — Características Técnicas

Capacidade	81 Litros
Dimensões (CxLxA)	333 x 743 x 711 mm
Altura Ergonómica	71 cm
Material da Estrutura	Polietileno (construção numa peça única)
Material da Tampa	Polycarbonato (transparente)
Rodas	4 rodas largas de borracha (Ø75 mm), incluindo 2 giratórias com travões

Peso Líquido	9,67 kg
--------------	---------

Aplicações Profissionais

Este contentor móvel é indispensável em qualquer cozinha com elevado volume de produção, desde restaurantes de grande dimensão e hotéis de cinco estrelas até padarias e pastelarias com necessidade de gerir stock de ingredientes a granel. Facilita a "mise en place" diária, permitindo que a sua equipa aceda rapidamente a farinhas para panificação, açúcares para sobremesas ou arroz para guarnições, garantindo que os ingredientes estão sempre à mão e em condições ideais. A sua altura de 71 cm permite que seja facilmente guardado sob a bancada, otimizando o espaço de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie-se pela organização e higiene na sua cozinha. A construção numa peça única de polietileno, juntamente com cantos arredondados e paredes internas lisas, elimina pontos de acumulação de sujidade, tornando a limpeza uma tarefa simples e rápida. A tampa transparente em policarbonato não só protege os seus ingredientes, como também permite um controlo visual imediato do tipo e quantidade de produto, crucial para a gestão FIFO (First-In, First-Out). As suas rodas robustas com travões asseguram mobilidade sem esforço e estabilidade no local de trabalho, contribuindo para a segurança alimentar e a produtividade da sua operação.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de ingredientes este contentor é mais indicado??

Este contentor foi especificamente concebido para o armazenamento, transporte e medição de grandes quantidades de alimentos secos, como farinha, açúcar, sal, sêmola e arroz. O seu design hermético e fácil de limpar ajuda a preservar a qualidade e a frescura dos produtos.

A sua mobilidade é adequada para movimentação frequente em cozinhas movimentadas??

Sim, o contentor está equipado com quatro rodas largas em borracha de Ø75 mm, das quais duas são giratórias e possuem travões. Esta configuração garante um transporte suave e fácil mesmo em ambientes com elevada atividade, e permite a fixação segura quando em uso.

Como se processa a limpeza e manutenção para garantir a higiene alimentar??

A estrutura sólida em polietileno, fabricada numa peça única, com cantos arredondados e paredes internas lisas, foi concebida para uma limpeza extremamente fácil. Recomenda-se a lavagem regular com água e detergente neutro, assegurando a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Pode ser facilmente integrado no layout existente de uma cozinha??

Com uma altura ergonómica de 71 cm, este contentor é ideal para ser colocado por baixo da maioria das bancadas de cozinha profissional. As suas dimensões de 333x743x711mm permitem uma integração discreta e eficiente no seu espaço de trabalho, libertando área de superfície.

Qual a vantagem da tampa transparente para o controlo de stock??

A tampa transparente em policarbonato oferece uma visualização instantânea do conteúdo e da quantidade de ingredientes. Isto facilita a rápida identificação dos produtos e permite uma gestão de stock mais precisa, evitando a abertura desnecessária e mantendo os ingredientes protegidos.