



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.

Caixa Térmica GN 1/1 40L – Transporte Alimentos Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE707906	Modelo:	HE707906
Marca:	HENDI	EAN:	8711369707906

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE707906
EAN	8711369707906
Capacidade (L)	26–50 L
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Mantenha alimentos quentes ou frios. Caixa térmica GN 1/1 de 40L em EPP para transporte seguro e eficiente. Ideal para catering profissional.

Descricao Completa

A manutenção da temperatura ideal dos alimentos durante o transporte é crucial para qualquer negócio de restauração. A caixa térmica GN 1/1 de 40 litros foi concebida para assegurar que os seus pratos, sejam eles quentes ou frios, cheguem ao destino com a máxima integridade e segurança alimentar. Este contentor isotérmico robusto é a solução ideal para operações de catering, eventos ou serviços de entrega que exigem excelência na conservação térmica.

Caixa térmica GN 1/1 — Características Técnicas

Capacidade	40 Litros
Compatibilidade GN	GN 1/1
Dimensões Externas	600 x 400 x (H)285 mm
Dimensões Internas (aprox)	401 x 600 x 284 mm
Faixa de Temperatura	-20°C a +110°C
Material	EPP (Polipropileno Expandido)
Peso Líquido	1,06 kg

Aplicações Profissionais

Este versátil recipiente térmico é um ativo indispensável em diversas frentes de negócio. É ideal para empresas de catering que transportam refeições completas para eventos, garantindo que as entradas frias se mantêm frescas e os pratos principais chegam à temperatura de serviço. Em restaurantes com serviço de take-away ou entregas, o uso desta caixa isotérmica assegura a satisfação do cliente, evitando quebras de temperatura que comprometem a qualidade. Facilita ainda a logística interna em cozinhas centrais, permitindo o transporte seguro de ingredientes ou semi-preparados entre diferentes áreas ou unidades de produção, cumprindo rigorosamente as normas HACCP de controlo de temperatura.

Porquê Escolher Este Equipamento

O material EPP (Polipropileno Expandido) confere a este transportador de alimentos uma leveza notável e uma resistência superior a impactos, características essenciais para o uso diário em ambientes profissionais exigentes. A sua capacidade de isolamento térmico, que abrange desde -20°C a +110°C, significa que um único contentor pode gerir tanto o arrefecimento como o aquecimento de produtos, otimizando o seu inventário e a gestão de espaço. As pegas encastradas facilitam o manuseamento e empilhamento, tornando o fluxo de trabalho da sua equipa mais eficiente, especialmente durante o rush do almoço ou na montagem de um buffet de hotel.

Perguntas Frequentes

Qual é a melhor forma de limpar e manter a caixa térmica?

Para garantir a higiene e longevidade do seu contentor isotérmico, recomendamos a lavagem com água morna e detergente neutro após cada utilização. Pode ser enxaguado e deixado a secar ao ar ou com um pano macio. Evite produtos abrasivos ou esfregões que possam danificar o material EPP.

Esta caixa é adequada para transportar alimentos quentes e frios ao mesmo tempo?

A caixa térmica possui um elevado isolamento, mas é projetada para manter uma única faixa de temperatura (quente ou fria) de forma consistente. Não é recomendado misturar alimentos quentes e frios no mesmo compartimento, a menos que utilize divisórias isoladas internamente que não estão incluídas.

Qual a durabilidade esperada do material EPP em uso intensivo?

O Polipropileno Expandido (EPP) é conhecido pela sua robustez e capacidade de absorção de impactos, o que confere ao contentor uma excelente durabilidade em ambientes profissionais. Com

os devidos cuidados, este material resiste a múltiplas utilizações e mantém as suas propriedades isolantes ao longo do tempo, minimizando a necessidade de substituição frequente.

Posso empilhar várias caixas térmicas para otimizar o transporte?

Sim, o design da caixa térmica permite um empilhamento seguro e estável, o que é ideal para otimizar o espaço em veículos de transporte ou em áreas de preparação. As pegas encastradas não interferem com a capacidade de empilhamento, facilitando a movimentação de várias unidades em simultâneo.

Que tipo de tabuleiros ou cubas Gastronorm são compatíveis com esta caixa?

Este contentor térmico é projetado especificamente para tabuleiros e cubas Gastronorm no formato GN 1/1. Garante um encaixe perfeito para otimizar o espaço e a conservação da temperatura. Pode utilizar tabuleiros de diferentes profundidades, desde que respeitem o padrão GN 1/1.