

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Caixa Térmica Profissional GN 1/1, 46L – Transporte de Alimentos

Informações do Produto

SKU:	HE707968	Modelo:	HE707968
Marca:	HENDI	EAN:	8711369707968

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	HE707968
EAN	8711369707968

Capacidade (L)

26–50 L

Descricao Resumida

Caixa térmica profissional GN 1/1, 46L, para transporte seguro de alimentos quentes ou frios (-20°C a +110°C). Essencial para catering e entregas com controlo de temperatura.

Descricao Completa

A manutenção rigorosa da temperatura dos alimentos é vital para a segurança e qualidade do serviço. Esta caixa térmica profissional de 46 litros, compatível com tabuleiros GN 1/1, assegura o transporte eficiente de pratos quentes ou frios entre -20°C e +110°C, crucial para empresas de catering e entregas.

Caixa térmica GN 1/1 — Características Técnicas

Capacidade	46 Litros
Dimensões (LxPxA)	600 x 400 x 320 mm
Compatibilidade	GN 1/1
Amplitude Térmica	-20°C a +110°C
Peso Líquido	1,15 kg
Outras Características	Pegas encastradas para transporte ergonómico

Aplicações Profissionais

Para o gestor de catering que organiza eventos e necessita de transportar refeições quentes para centenas de convidados, ou para o proprietário de um restaurante com serviço de entregas ao domicílio que visa manter a qualidade dos pratos até ao cliente final. É igualmente indispensável para cantinas escolares ou empresariais que precisam distribuir refeições em diferentes pontos, garantindo sempre a conformidade com as normas HACCP de controlo de temperatura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A capacidade de manter uma vasta gama de temperaturas, de -20°C a +110°C, oferece uma flexibilidade sem precedentes para qualquer ementa, desde sobremesas frias a pratos principais quentes. O seu elevado nível de isolamento minimiza a quebra de temperatura, preservando a textura e o sabor dos alimentos por mais tempo, contribuindo para a reputação do seu serviço. As pegas encastradas facilitam o manuseamento e empilhamento seguro, otimizando o espaço em viaturas e áreas de armazenamento.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta caixa térmica para prolongar a sua vida útil?

Para uma limpeza eficaz, lave a caixa térmica com água morna e detergente neutro, enxaguando bem e deixando secar ao ar. Evite produtos abrasivos que possam danificar o isolamento e verifique regularmente as pegas para garantir a sua integridade e segurança.

Esta caixa é adequada para transportar que tipo de alimentos, quentes ou frios?

Esta caixa térmica é extremamente versátil, permitindo o transporte seguro tanto de alimentos quentes, como assados ou guisados, como de alimentos frios, como saladas, frutas ou sobremesas. Suporta uma amplitude térmica de -20°C a +110°C, tornando-a ideal para diversas necessidades.

Posso empilhar várias caixas térmicas durante o transporte?

Sim, a conceção robusta e as pegas encastradas desta caixa térmica permitem um empilhamento seguro e estável, otimizando o espaço de carga em viaturas ou em áreas de armazenamento. Isso facilita a logística de grandes volumes para serviços de catering.

Qual a capacidade real da caixa em termos de tabuleiros GN 1/1?

Com uma capacidade total de 46 litros e compatibilidade GN 1/1, esta caixa pode acomodar tabuleiros de várias alturas, como um tabuleiro GN 1/1 de 200mm de altura ou dois tabuleiros GN 1/1 de 100mm de altura. A flexibilidade permite adaptar-se às suas necessidades de porcionamento.

Como esta caixa contribui para a conformidade com as normas de segurança alimentar?

?

Ao manter os alimentos dentro da amplitude térmica segura (-20°C a +110°C) durante o transporte, esta caixa térmica é um aliado fundamental na prevenção do crescimento bacteriano. Isso é essencial para cumprir as diretrizes HACCP e garantir a segurança alimentar desde a confecção até ao momento do serviço.