



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 rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

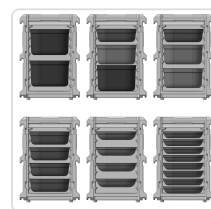
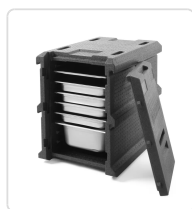
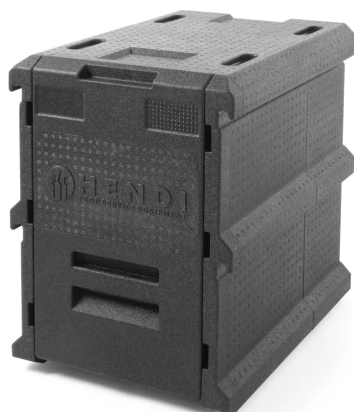
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Caixa Térmica para Catering GN 1/1, 100L – 635x465x660mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE707999	Modelo:	HE707999
Marca:	HENDI	EAN:	8711369707999

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE707999

EAN	8711369707999
Capacidade (L)	51–200 L

Descricao Resumida

Caixa térmica profissional ultraleve para catering e transporte de alimentos. Com 100L de capacidade para 8 recipientes GN 1/1. Medidas 635x465x660mm e 4,78kg.

Descricao Completa

Manter a temperatura dos alimentos é crucial para o catering. Esta caixa térmica ultraleve de 100L, para GN 1/1, oferece transporte seguro e eficiente, garantindo a qualidade do serviço volante.

Caixa térmica catering — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	635 x 465 x 660 mm
Capacidade	100 Litros
Peso Líquido	4,78 kg
Compatibilidade	Recipientes Gastronorm GN 1/1
Número de Ranhuras GN	8 (com espaçamento de 61 mm)
Vedação	Tampa com vedação perfeita
Empilhamento	Encaixes altos com perfil de bloqueio

Aplicações Profissionais

Para o profissional de catering, esta caixa é vital para manter a cadeia quente ou fria em eventos com centenas de convidados ou em buffets externos. O gestor de refeitório encontra na sua robustez e capacidade de 100L a solução ideal para a distribuição eficiente de refeições em grande escala, enquanto proprietários de food trucks beneficiam da sua leveza e segurança no transporte diário.

Porquê Escolher Este Equipamento

A leveza e durabilidade deste recipiente térmico destacam-no no mercado, facilitando o manuseamento sem comprometer a resistência a ambientes exigentes. A sua tampa de vedação hermética, combinada com a capacidade de albergar até 8 recipientes GN 1/1 com espaçamento otimizado, assegura que a temperatura é mantida de forma estável, prevenindo perdas de calor ou frio. Os encaixes de empilhamento com perfil de bloqueio oferecem uma segurança sem precedentes no transporte, eliminando riscos de queda e instabilidade em veículos ou em áreas de serviço movimentadas.

Perguntas Frequentes

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

A limpeza deve ser feita com água morna e detergente neutro, enxaguando bem e secando ao ar. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície e comprometer as propriedades isolantes. A tampa de vedação pode ser lavada separadamente.

Qual a capacidade exata e que tipo de recipientes Gastronorm posso utilizar?

Esta caixa térmica tem uma capacidade generosa de 100 litros e é especificamente concebida para recipientes Gastronorm GN 1/1. Dispõe de 8 ranhuras com um espaçamento de 61 mm, permitindo acomodar diferentes profundidades de recipientes GN 1/1, de acordo com as suas necessidades de serviço.

Este recipiente térmico é adequado para um serviço de catering com grande volume de entregas diárias?

Sim, a sua capacidade de 100 litros e a compatibilidade com 8 recipientes GN 1/1 tornam-no ideal para operações de catering intensivas. O design ultraleve de 4,78 kg facilita o manuseamento frequente, enquanto a vedação perfeita e o empilhamento seguro garantem a qualidade e segurança dos alimentos em cada transporte.

Como é que a caixa garante a estabilidade e segurança durante o transporte?

A segurança é assegurada pelos seus encaixes de empilhamento altos com perfil de bloqueio, que permitem um transporte estável e sem oscilações, mesmo em veículos em movimento. A tampa que sela na perfeição evita derrames e mantém o conteúdo seguro contra

contaminações externas, fundamental para as normas de higiene alimentar.

Qual a durabilidade esperada deste tipo de caixa térmica em uso profissional?

Concebida com materiais ultraleves e duradouros, esta caixa térmica é feita para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais. A sua construção robusta garante uma longa vida útil, mesmo sob as exigências diárias de transporte e manuseamento em serviços de catering, buffets e eventos, representando um investimento sólido.