

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

Jarro de Vácuo Profissional 1L Inox para Buffet ø145x205mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE446508	Modelo:	HE446508
Marca:	HENDI	EAN:	8711369446508

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE446508

EAN	8711369446508
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Jarro térmico de vácuo Hendi de 1 litro, construído em aço inoxidável de parede dupla para máxima conservação de temperatura. Ideal para serviço de mesa profissional, buffets e catering, mantendo bebidas quentes ou frias por longos períodos. Design robusto e fácil de limpar.

Descricao Completa

A manutenção prolongada da temperatura de bebidas, sejam quentes ou frias, é assegurada por este recipiente térmico de 1 litro, fundamental para um serviço de sala de excelência. A sua conceção em aço inoxidável de parede dupla confere robustez e eficiência, elevando a experiência do cliente em qualquer momento.

jarro de vácuo 1L — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	1 Litro
Dimensões (ØxA)	145 × 205 mm
Material	Aço inoxidável de parede dupla, Polipropileno (tampa e topo)
Peso Líquido	0,52 kg

Aplicações Profissionais

Para o gestor de sala de um restaurante que preza a apresentação e a qualidade do serviço, este termo é ideal para manter o café ou chá à temperatura perfeita. O profissional de catering ou

hotelaria encontra neste utensílio uma solução elegante e funcional para buffets e pequenos-almoços, garantindo bebidas sempre prontas para os hóspedes. Em pastelarias e cafetarias, otimiza o serviço de bebidas quentes, assegurando a satisfação contínua dos clientes.

Conservação Térmica — Principais Vantagens

A construção de parede dupla em aço inoxidável de alta qualidade distingue este recipiente, oferecendo uma retenção térmica superior que se traduz em menos reposições e maior eficiência operacional. O design com tampa de botão preto e topo em polipropileno facilita a utilização e a limpeza, cumprindo as normas de higiene para o serviço de mesa. A sua durabilidade garante um investimento a longo prazo para qualquer estabelecimento.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste jarro de vácuo?

A limpeza é simples, recomendando-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento em aço inoxidável e a vedação da tampa, garantindo a longevidade do produto.

Este jarro é adequado para que tipo de bebidas?

Este jarro é versátil, ideal para manter café, chá, leite quente, chocolate quente, ou até mesmo sumos e água fria à temperatura desejada. A sua construção em aço inoxidável é segura para contacto com uma vasta gama de líquidos alimentares.

Qual a durabilidade da conservação de temperatura?

Graças à sua parede dupla isolada a vácuo, o jarro consegue manter bebidas quentes por várias horas e bebidas frias por um período ainda mais longo. A eficiência pode variar ligeiramente dependendo da temperatura inicial da bebida e do ambiente.

É resistente a quedas ou impactos no ambiente profissional?

Construído em aço inoxidável, este jarro oferece uma boa resistência a impactos e ao desgaste diário típico de um ambiente profissional. Contudo, quedas severas podem comprometer a integridade do vácuo e a sua capacidade térmica.

?

Quantos jarros destes seriam ideais para um pequeno-almoço buffet num hotel de 30 quartos?

Para um hotel com 30 quartos e um pequeno-almoço buffet, recomenda-se ter entre 4 a 6 jarros de 1 litro para bebidas quentes como café e chá, e outros 2 a 3 para bebidas frias. Isto permite uma rotação eficiente e garante que as bebidas estão sempre disponíveis e à temperatura ideal.