

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

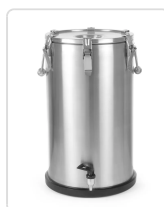
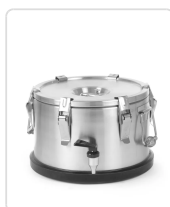


Recipiente Térmico 15L com Torneira Inox para Catering

Informacoes do Produto

SKU:	HE710135	Modelo:	710135
Marca:	HENDI	EAN:	8711369710135

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	710135
EAN	8711369710135
Capacidade (L)	11–15 L
Material	Inox
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Termo isolado de 15L em aço inoxidável, mantém líquidos quentes ou frios por até 6h. Ideal para catering, com torneira para distribuição fácil e higiene. Empilhável.

Descricao Completa

O termo isolado de 15L assegura a manutenção ideal da temperatura de bebidas e sopas por até seis horas, fundamental para um serviço contínuo e sem falhas. Equipado com uma torneira de aço inoxidável, permite uma distribuição higiênica e controlada, otimizando a logística em qualquer evento.

recipiente térmico portátil — recipiente portátil isolado — recipiente térmico isolado — Recipiente Térmico 15L — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	15 L
Dimensões (LxPxA)	425 × 395 × 300 mm
Diâmetro	330 mm
Peso Líquido	7,19 kg
Peso Bruto	7,96 kg

Material Principal	Aço inoxidável 18/8
Manutenção de Temperatura	Até 6 horas
Torneira	Aço inoxidável, bico a 45 mm da base
Vedação da Tampa	Perfilada e removível
Empilhável	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para empresas de catering que necessitam de transportar e servir grandes volumes de líquidos quentes ou frios para eventos, desde casamentos a conferências. Perfeito para food trucks e roulotes que exigem um dispensador robusto e eficiente para sopas do dia ou bebidas quentes em qualquer localização. Em cantinas empresariais ou escolares, garante a disponibilidade de chás, cafés ou sumos à temperatura adequada durante o período de refeições, simplificando a logística de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este dispensador térmico distingue-se pela sua capacidade de manter líquidos à temperatura ideal por até 6 horas, um diferencial crucial para o sucesso do serviço em locais sem acesso a aquecimento ou refrigeração. A torneira em aço inoxidável e o vedante removível e perfilado da tampa asseguram uma limpeza profunda e higiénica, prevenindo contaminações cruzadas e facilitando a conformidade com as normas HACCP. A capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento e transporte, um aspeto vital para a gestão eficiente de equipamentos em operações de catering.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a manutenção da temperatura neste recipiente?

Para maximizar a retenção de temperatura, pré-aqueça o recipiente com água quente para líquidos quentes, ou arrefeça-o com água fria para líquidos frios, antes de adicionar o conteúdo. Assegure que a tampa está sempre bem fechada.

?

É fácil limpar o recipiente e a torneira para cumprir as normas de higiene?

Sim, a conceção em aço inoxidável e o vedante perfilado e removível da tampa facilitam a limpeza. A torneira também pode ser desmontada para uma higienização completa, assegurando a conformidade com as diretrizes HACCP.

Qual o tipo de líquidos que posso armazenar com segurança neste termo?

Pode armazenar uma vasta gama de líquidos, como água, café, chá, sumos, leite e sopas. O material em aço inoxidável 18/8 garante que não há transferência de sabores ou odores, e é resistente à corrosão.

Este recipiente é adequado para um food truck ou uma pequena roulote?

Com a sua capacidade de 15L e retenção de temperatura de até 6 horas, este recipiente é ideal para food trucks e roulotes, permitindo servir bebidas ou sopas quentes/frias de forma autónoma durante várias horas.

Posso empilhar vários recipientes de 15L para economizar espaço de armazenamento?

Sim, a funcionalidade de empilhamento permite colocar vários recipientes uns sobre os outros, otimizando significativamente o espaço de armazenamento e transporte, crucial para operações com logística apertada.