

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 rapido
ao produto

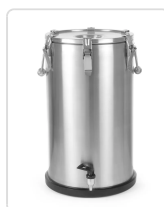
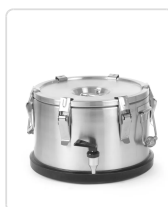


Recipiente Térmico Profissional c/ Torneira, 25L

Informacoes do Produto

SKU:	HE710234	Modelo:	710234
Marca:	HENDI	EAN:	8711369710234

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	710234
EAN	8711369710234
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Mantenha bebidas e sopas quentes ou frias por até 6h. Recipiente térmico de 25L em aço inox com torneira, ideal para serviço de catering e buffets.

Descricao Completa

A manutenção da temperatura de líquidos é crucial para a qualidade do serviço em qualquer operação de catering ou buffet. Este contentor isotérmico de 25 litros, fabricado em aço inoxidável 18/8, assegura a conservação eficaz de bebidas quentes ou frias por um período superior a 6 horas, essencial para a eficiência de um serviço contínuo e a satisfação do cliente.

recipiente térmico 25L — recipiente portátil isolado — Recipiente Térmico Isolado com Torneira 25L — recipiente térmico — Características Técnicas

Capacidade	25 Litros
Diâmetro	330 mm
Altura	430 mm
Material	Aço Inoxidável 18/8
Torneira	Aço Inoxidável, bico a 45 mm

Peso Líquido	9,15 kg
Peso Bruto	10,08 kg

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de Catering que organiza eventos, este contentor é ideal para transportar e servir café, chá ou caldos quentes, mantendo a qualidade térmica durante horas, um pormenor que eleva a experiência do cliente. Em cantinas escolares ou empresariais, facilita a distribuição controlada de bebidas para grandes volumes de utentes. Em food trucks ou roulotes, garante o serviço eficiente de sumos frescos ou sopas quentes ao longo do dia, adaptando-se às dinâmicas de um serviço rápido e de qualidade, sem comprometer a temperatura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço inoxidável 18/8 confere a este termo uma durabilidade superior e resistência à corrosão, vital em ambientes de restauração intensiva. A capacidade de manter a temperatura por até seis horas é um diferencial competitivo, permitindo um planeamento de serviço mais flexível, otimizando a mise en place e o timing de distribuição. O vedante da tampa, facilmente removível para limpeza, garante a higiene rigorosa, crucial para as normas HACCP, e a sua característica empilhável otimiza o espaço de armazenamento e transporte em operações de catering, tornando-o uma escolha prática e eficiente para o profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade da conservação de temperatura deste recipiente?

Este contentor isotérmico é concebido para manter o conteúdo à temperatura ideal (quente ou frio) por um período prolongado, até 6 horas, garantindo a qualidade da bebida ou alimento servido.

Como devo realizar a limpeza e manutenção para garantir a higiene e durabilidade?

A limpeza é facilitada pelo vedante da tampa que é perfilado e removível. Recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e água morna, enxaguando abundantemente e secando bem para evitar acumulação e prolongar a vida útil do aço inoxidável. ?

Este recipiente é adequado para o transporte e serviço de sopas ou caldos?

?

Sim, a capacidade de 25 litros e a torneira em aço inoxidável com bico a 45 mm tornam-no ideal para o transporte e distribuição controlada de sopas, caldos ou outras bebidas quentes e frias em eventos e cantinas.

Posso empilhar vários destes recipientes para otimizar o espaço de armazenamento ou transporte?

Sim, o design deste contentor térmico permite empilhar vários recipientes uns em cima dos outros de forma segura, o que é uma vantagem significativa para otimizar o espaço durante o armazenamento e o transporte em operações de catering.

Qual o material de construção e a sua relevância para a segurança alimentar?

Fabricado em aço inoxidável 18/8, este material é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo um material inerte e seguro para o contacto com alimentos e bebidas, em conformidade com as normas de segurança alimentar.