

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 rápido
ao produto



Saco Isotérmico Profissional para Entrega de Pizza 35cm (4 Caixas)

Informacoes do Produto

SKU:	HE709825	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Material	Plástico
----------	----------

Descricao Resumida

Saco isotérmico robusto para entrega de pizza, capacidade para 4 caixas (Ø 35 cm).
Mantém a temperatura ideal, fácil de limpar e inclui bolso para recibos.

Descricao Completa

Concebido para a exigência do serviço de entrega ao domicílio, este saco isotérmico garante que cada pizza chega ao cliente final na temperatura ideal. Fabricado com poliéster robusto e de fácil higienização, oferece durabilidade e conformidade com as normas de segurança alimentar. A sua abertura hermética assegura máxima retenção térmica.

saco para entrega de pizza — saco entrega pizza 35cm — saco isotérmico pizza —
Características Técnicas

Dimensões Externas (LxPxA)	428 × 399 × 244 mm
Capacidade	Até 4 caixas de pizza (Ø 35 cm)
Peso Líquido	1,1 kg
Material	Poliéster 100%
Funcionalidade Extra	Bolso superior transparente para recibos

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de pizzeria que procura otimizar a logística de entrega, este saco isotérmico é essencial para garantir a satisfação do cliente. Ideal para restaurantes com serviço de take-away e food trucks que necessitam manter a qualidade dos produtos durante o transporte, mesmo no pico do rush.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste saco de transporte reflete um compromisso com a excelência no serviço. A sua construção em poliéster 100% confere uma resistência superior ao desgaste diário e facilita a limpeza, cumprindo as exigências de higiene. A abertura hermética minimiza a perda de calor, crucial para a qualidade das entregas, e o bolso integrado para recibos agiliza a gestão documental no

ponto de entrega.

Perguntas Frequentes

Como garantir a temperatura ideal das pizzas durante o transporte??

Este saco isotérmico foi concebido com uma abertura apertada que minimiza a troca térmica com o exterior, mantendo a temperatura das pizzas por mais tempo. Recomenda-se pré-aquecer ligeiramente o saco e carregar as pizzas imediatamente após a confeção.

Este saco é fácil de limpar e manter as condições de higiene??

Sim, o material em poliéster 100% é robusto e de fácil higienização. Basta passar um pano húmido com um detergente suave após cada utilização para remover resíduos e manter o saco em condições ótimas.

Quantas caixas de pizza com 35 cm de diâmetro consegue transportar??

Este modelo foi projetado especificamente para acomodar até 4 caixas de pizza com um diâmetro máximo de 35 cm, otimizando o espaço e a eficiência das entregas.

Qual a durabilidade esperada deste saco para uso profissional??

Fabricado com materiais de alta resistência, este saco é concebido para suportar o uso intenso diário em ambientes profissionais. Com os cuidados e limpeza adequados, a sua durabilidade é prolongada, representando um investimento robusto.

O bolso transparente é adequado para quais tipos de documentos??

O bolso superior transparente é ideal para armazenar e aceder rapidamente a recibos, notas de entrega, faturas ou outras documentações necessárias para cada pedido, otimizando o processo de entrega.