

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

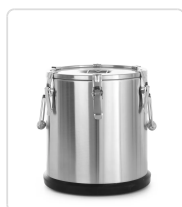


Recipiente Térmico Portátil Inox 25L para Catering e Eventos

Informacoes do Produto

SKU:	HE710210	Modelo:	710210
Marca:	HENDI	EAN:	8711369710210

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	710210
EAN	8711369710210
Capacidade (L)	16–25 L
Material	Inox
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Mantenha alimentos quentes em transporte com este recipiente térmico portátil de 25L, construído em aço inoxidável robusto para catering e eventos.

Descricao Completa

Para a entrega de refeições quentes, este contentor isotérmico de 25 litros em aço inoxidável mantém a temperatura ideal. É a solução perfeita para catering e eventos que exigem conformidade HACCP e qualidade consistente.

recipiente térmico catering — recipiente térmico portátil — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	25 Litros
Dimensões Externas (LxPxA)	365 × 396 × 438 mm
Diâmetro	∅330 mm
Material	Aço Inoxidável 18/8
Peso Líquido	8,93 kg
Peso Bruto	9,86 kg

Aplicações Profissionais

Este contentor térmico de 25 litros é ideal para uma vasta gama de operações. Para o **Gestor de Catering** que planeia um serviço de almoço num evento empresarial ou para o **proprietário de uma Roulote** que necessita de transportar sopas ou guisados quentes, garante que os pratos chegam ao destino com a temperatura perfeita. É igualmente valioso para **cantinas escolares e empresariais** na distribuição de refeições, mantendo a qualidade durante o percurso.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste contentor isolado distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável 18/8 (equivalente a AISI 304), que não só confere durabilidade e resistência à corrosão, mas também facilita a limpeza e manutenção, essencial para a higiene alimentar. A tampa isolada e o sistema de ventilação otimizado asseguram uma retenção térmica superior, minimizando as quebras de temperatura e prolongando a frescura e segurança dos alimentos durante horas, superando alternativas genéricas.

Perguntas Frequentes

Por quanto tempo este recipiente consegue manter os alimentos quentes?

Graças ao seu design isolado e à tampa com selo perfilado, o recipiente é capaz de manter os alimentos quentes por várias horas, dependendo da temperatura inicial e das condições ambientais. A sua construção em aço inoxidável minimiza a perda de calor.

Como devo realizar a limpeza e manutenção deste recipiente térmico?

A limpeza é simplificada graças ao seu material em aço inoxidável e ao selo da tampa que é removível. Deve ser lavado com água quente e detergente neutro, enxaguado abundantemente e seco completamente para evitar manchas e garantir a higiene.

Este recipiente de 25L é adequado para transportes de grandes volumes ou serviços de entrega diários?

Com uma capacidade de 25 litros, este recipiente é ideal para o transporte de porções consideráveis de alimentos, adequando-se a serviços de catering de médio porte, eventos com cerca de 30-50 pessoas ou rotas de entrega diárias para cantinas. Para volumes muito maiores, múltiplos recipientes podem ser necessários.

Posso utilizar este contentor para manter alimentos frios?

Embora seja otimizado para manter alimentos quentes, a sua capacidade de isolamento também o torna eficaz para a manutenção de temperaturas frias, desde que os alimentos sejam introduzidos já refrigerados. É uma solução versátil para transporte térmico.

Quais os benefícios do aço inoxidável 18/8 na construção deste recipiente?

O aço inoxidável 18/8 (equivalente a AISI 304) é conhecido pela sua excepcional resistência à corrosão e durabilidade, o que prolonga a vida útil do equipamento mesmo com uso intensivo. É também um material higiénico, fácil de limpar e que não reage com os alimentos, mantendo o seu sabor inalterado.