

# 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

## Termo Alimentar Portátil 11L Inox — Transporte Quente

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE708071 | Modelo: | 708071        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369708071 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |        |
|--------|--------|
| Marca  | HENDI  |
| Modelo | 708071 |

|                |               |
|----------------|---------------|
| EAN            | 8711369708071 |
| Capacidade (L) | 11–15 L       |
| Material       | Inox          |
| Diâmetro       | 21–30 cm      |

## Descricao Resumida

Termo alimentar portátil de 11 litros em aço inoxidável com parede dupla, ideal para transporte seguro de alimentos quentes. Dimensões 325x320x344mm.

## Descricao Completa

Concebido para preservar a temperatura dos seus pratos durante o transporte, este contentor isotérmico de 11 litros em aço inoxidável é a solução robusta para manter a qualidade dos alimentos. Essencial para serviços de entrega ou para garantir a temperatura da *mise en place* em diferentes pontos de serviço, oferece fiabilidade e higiene em cada utilização.

### Recipiente térmico 11L — recipiente térmico HENDI 11L — Recipiente Térmico Portátil — Termo Alimentar Portátil — Características Técnicas

|                            |                                                                    |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Capacidade                 | 11 litros                                                          |
| Material                   | Aço inoxidável (dupla parede com isolamento), acabamento acetinado |
| Dimensões Externas (LxPxA) | 325 × 320 × 344 mm                                                 |
| Diâmetro                   | 300 mm                                                             |
| Espessura Interior         | 0,5 mm                                                             |
| Peso Líquido               | 3,18 kg                                                            |
| Pegas                      | 2 ergonómicas                                                      |

|                   |                                                                             |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tampa</b>      | Hermética com pega, 2 fechos de encaixe e 1 fixo, junta de perfil removível |
| <b>Empilhável</b> | Não                                                                         |
| <b>Lavagem</b>    | Não lavável na máquina de lavar loiça                                       |

## Aplicações Profissionais

Para empresas de catering ou restaurantes com serviço de entrega que necessitam de transportar sopas, guisados ou bebidas quentes, este termo alimentar assegura a manutenção da temperatura ideal. É igualmente ideal para roulotes e food trucks que precisam de conservar ingredientes preparados ou pratos confeccionados a quente durante o período de serviço, ou para cantinas que gerem a distribuição de refeições em diferentes espaços.

## Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável de parede dupla com material isolante garante uma retenção térmica superior, crucial para a segurança alimentar e a qualidade do serviço. As duas pegas ergonómicas permitem um transporte seguro e confortável, mesmo quando o recipiente está totalmente carregado. A tampa hermética, com fechos robustos e junta removível, facilita uma limpeza profunda, fundamental para cumprir as normas de higiene e otimizar a rotação de stock sem comprometer a integridade dos alimentos.

## Perguntas Frequentes

### Como o termo mantém os alimentos quentes durante o transporte?

Este recipiente utiliza uma construção de parede dupla em aço inoxidável, com um material isolante preenchido no espaço entre as paredes. Esta tecnologia de isolamento minimiza a perda de calor, mantendo os alimentos e bebidas quentes por períodos prolongados durante o transporte.

### Qual a capacidade de 11 litros e para que tipo de serviço é mais adequado?

Com uma capacidade de 11 litros, este termo alimentar é ideal para o transporte de pequenas a médias quantidades de líquidos, sopas, ou guisados. É particularmente adequado para serviços de catering de menor escala, entregas ao domicílio, ou para a manutenção de um buffet numa

roulote ou snack-bar, garantindo que as porções se mantêm na temperatura de serviço.

#### **A limpeza do termo é complicada devido à sua estrutura?**

A limpeza deste termo alimentar é simplificada pela junta de perfil removível da tampa, que permite uma higienização completa e eficaz. No entanto, é importante notar que o recipiente não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, exigindo lavagem manual para preservar o material isolante e a integridade do produto.

#### **Este recipiente pode ser empilhado com outros para otimizar o espaço de transporte?**

Não, este modelo de recipiente térmico não é concebido para ser empilhado. Para otimizar o espaço durante o transporte, é crucial considerar este fator no planeamento logístico, garantindo que cada unidade seja transportada individualmente para evitar danos e manter a estabilidade da carga.

#### **As pegas garantem um transporte realmente seguro, mesmo quando o termo está cheio?**

Sim, as duas pegas do termo alimentar são ergonómicas e robustas, garantindo um transporte seguro e confortável. Foram concebidas para suportar o peso total do recipiente mesmo quando está completamente cheio com 11 litros de conteúdo, minimizando o risco de acidentes e facilitando a movimentação em ambientes profissionais dinâmicos.