

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

Recipiente Térmico Inox 23L para Transporte Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	HE710241	Modelo:	710241
Marca:	HENDI	EAN:	8711369710241

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	710241
EAN	8711369710241
Capacidade (L)	16–25 L
Material	Inox
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Transporte seguro e eficaz de alimentos quentes ou frios com este recipiente térmico em aço inoxidável de 23 litros, ideal para catering e entregas.

Descricao Completa

Garantir a manutenção da temperatura dos alimentos é vital para a segurança e satisfação do cliente. Este recipiente térmico em aço inoxidável de 23 litros permite o transporte higiênico de pratos quentes ou frios, crucial para serviços de catering e entregas rápidas.

recipiente térmico portátil — Recipiente térmico 23L — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	23 L
Diâmetro Interno	350 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	372 × 368 × 448 mm
Peso Líquido	4,7 kg
Peso Bruto	5,67 kg
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável

Material Isolamento	Material isolante
Pegas	2 (ergonómicas)
Tampa	Hermética, com pega e 2 fechos de encaixe
Junta	Removível
Empilhável	Não
Lavável Máquina Loiça	Não

Aplicações Profissionais

Para o Chef ou Gestor de Catering, este recipiente é ideal para o transporte de grandes volumes de alimentos para eventos, garantindo a manutenção da temperatura durante horas. Em restaurantes com serviço de entregas ou em food trucks, assegura que os pratos chegam ao cliente na condição térmica perfeita, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável de parede dupla, com isolamento térmico eficiente, distingue este recipiente, assegurando que os alimentos permanecem quentes ou frios por mais tempo. As duas pegas ergonómicas permitem um transporte seguro e confortável, mesmo quando totalmente carregado, minimizando o risco de acidentes. A tampa hermética, com junta removível e dois fechos robustos, não só previne derrames como facilita a limpeza profunda e a desinfeção, crucial para o controlo HACCP.

Perguntas Frequentes

Como este recipiente mantém os alimentos quentes ou frios eficazmente?

A sua construção em aço inoxidável de parede dupla, com material isolante entre as paredes, cria uma barreira térmica que minimiza a troca de calor com o exterior, preservando a temperatura dos alimentos e bebidas por um período prolongado.

Este termo pode ser utilizado para transportar qualquer tipo de alimento?

Sim, o interior em aço inoxidável é higiénico e seguro para contacto com diversos tipos de alimentos, tanto quentes como frios, desde sopas a pratos principais ou bebidas, sem alterar o seu sabor ou propriedades.

Quais as vantagens das pegas e da tampa no transporte diário?

As duas pegas ergonómicas garantem um transporte seguro e confortável, mesmo quando o recipiente está completamente cheio. A tampa hermética, com os seus dois fechos de encaixe e junta removível, assegura que não há derrames e que o conteúdo se mantém protegido de contaminações externas.

É fácil de limpar e manter, considerando as normas de higiene profissional?

Sim, a junta de perfil removível e o interior em aço inoxidável facilitam a limpeza profunda após cada uso, permitindo uma higienização eficaz para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar. No entanto, não é adequado para lavagem na máquina de lavar loiça.

Este recipiente pode ser empilhado para otimizar o espaço?

Não, este modelo de recipiente térmico não é concebido para ser empilhado. Esta característica deve ser considerada no planeamento do armazenamento e transporte, para evitar danos ou instabilidade, garantindo a integridade do equipamento.