

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 Isolado 10L com Torneira Inox – Catering

Informacoes do Produto

SKU:	HE710128	Modelo:	710128
Marca:	HENDI	EAN:	8711369710128

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	710128
EAN	8711369710128
Capacidade (L)	7–10 L
Material	Inox
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Recipiente térmico isolado de 10L em inox. Mantém líquidos/alimentos até 6 horas. Essencial para catering e buffets, com torneira robusta e limpeza fácil.

Descricao Completa

Crucial para a manutenção térmica em catering e buffets, este recipiente isolado de 10 litros preserva líquidos e alimentos por até 6 horas. Com torneira em inox e vedante removível, assegura serviço higiénico e limpeza eficiente.

recipiente térmico portátil — Recipiente Térmico Inox 10L com Torneira — recipiente térmico 10L — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	10 Litros
Dimensões (L×P×A)	422 × 396 × 220 mm
Diâmetro (Recipiente)	330 mm
Peso Líquido	6,29 kg
Peso Bruto	7 kg

Material	Aço inoxidável 18/8
Manutenção de Temperatura	Até 6 horas
Características Adicionais	Torneira em aço inoxidável, vedante removível, empilhável

Aplicações Profissionais

Para o gestor de catering, este recipiente é ideal para transportar e servir bebidas quentes ou frias, como café, chá ou sumos, em eventos, casamentos ou conferências. No contexto de cantinas escolares ou empresariais, assegura que sopas e caldos sejam mantidos à temperatura de serviço durante períodos prolongados. É também uma solução prática para roulotes e food trucks que necessitam de servir bebidas ou sopas quentes durante todo o dia de operação.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este recipiente térmico distingue-se pela sua capacidade superior de conservação de temperatura, essencial para a qualidade alimentar e a satisfação do cliente. A principal vantagem é a capacidade de conservar a temperatura do conteúdo até 6 horas, crucial para o cumprimento das normas HACCP no transporte de alimentos. A torneira em aço inoxidável e o vedante da tampa, perfilado e removível, garantem uma higiene superior e facilitam a limpeza profunda, prevenindo a acumulação de resíduos. Adicionalmente, a sua construção robusta em aço inoxidável 18/8 confere durabilidade, e o design empilhável otimiza o espaço de armazenamento e transporte.

Perguntas Frequentes

Como se garante a higiene e limpeza deste recipiente térmico?

O vedante da tampa é perfilado e removível, facilitando a sua extração para uma limpeza completa. A torneira em aço inoxidável também é de fácil acesso e higienização, garantindo que não há acumulação de resíduos e cumprindo as normas sanitárias exigidas em restauração.

Qual a capacidade de manutenção de temperatura e para que tipo de serviço é ideal?

Este recipiente mantém o conteúdo à temperatura (quente ou frio) por até 6 horas, o que o torna ideal para serviços de catering, buffets de hotel, ou cantinas onde a distribuição de

bebidas ou sopas ocorre ao longo de um período de tempo, como o turno de almoço ou jantar.

Este recipiente pode ser utilizado para transportar alimentos sólidos ou apenas líquidos?

Embora a torneira seja otimizada para líquidos, a capacidade de isolamento permite o transporte de alimentos semilíquidos como sopas, caldos ou molhos. A sua construção robusta garante a segurança do conteúdo durante o transporte em viagens de catering.

É possível empilhar vários recipientes para otimizar o espaço?

Sim, o design deste recipiente térmico permite que várias unidades sejam empilhadas umas em cima das outras, o que é uma vantagem significativa para o armazenamento e transporte em espaços limitados, como carrinhas de catering ou armazéns.

Qual a durabilidade esperada deste produto em uso intensivo?

Fabricado em aço inoxidável 18/8, este recipiente é concebido para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais. A qualidade do material assegura alta resistência à corrosão e ao desgaste diário, prolongando a vida útil do equipamento com a devida manutenção.