

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Recipiente Térmico Portátil 19L Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE708088	Modelo:	708088
Marca:	HENDI	EAN:	8711369708088

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	708088
EAN	8711369708088
Capacidade (L)	16–25 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Transporte seguro de alimentos e bebidas quentes ou frias com este recipiente térmico de 19L em aço inoxidável. Ideal para catering e entregas.

Descricao Completa

A garantia de temperatura ideal para pratos e bebidas em trânsito é crucial para a satisfação do cliente e a conformidade com as normas de segurança alimentar. Este contentor isotérmico de 19 litros, fabricado em aço inoxidável de dupla parede com acabamento acetinado, assegura a retenção térmica prolongada, essencial para serviços de catering e entregas de refeições.

recipiente térmico 19L — Recipiente Térmico Portátil — Recipiente térmico —
Características Técnicas

Material Exterior	Aço inoxidável com acabamento acetinado
Material Interior	Aço inoxidável (0,5 mm espessura)
Capacidade	19 Litros
Isolamento	Dupla parede com material isolante
Dimensões Externas (LxPxA)	375 × 372 × 398 mm
Dimensões Internas (ØxH)	350 × 400 mm

Peso Líquido	4,31 kg
Pegas	2 ergonómicas para transporte seguro
Tampa	Hermética, com 2 fechos de encaixe e 1 fixa, junta removível
Lavagem	Não apto para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um food truck ou snack-bar que necessita entregar refeições quentes no domicílio, este recipiente térmico oferece fiabilidade na manutenção da temperatura. É igualmente ideal para empresas de catering de pequena a média dimensão que transportam alimentos para eventos, garantindo que os pratos chegam ao local com a qualidade desejada, ou para cantinas que gerem a distribuição de refeições em escolas ou empresas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável de dupla parede, combinada com o eficaz material isolante, proporciona uma retenção térmica superior, essencial para preservar a qualidade dos alimentos e cumprir as diretrizes de segurança alimentar durante o transporte. As pegas ergonómicas e a tampa hermética com junta removível facilitam o manuseamento seguro e a limpeza profunda, fatores vitais para a higiene em qualquer cozinha profissional. A sua durabilidade representa um investimento fiável para a logística de refeições.

Perguntas Frequentes

Como este recipiente térmico mantém a temperatura dos alimentos de forma eficaz?

Este recipiente possui uma construção de dupla parede em aço inoxidável, com um material isolante preenchendo o espaço intermédio, o que cria uma barreira eficaz contra a perda ou ganho de calor, mantendo os alimentos quentes ou frios por um período prolongado durante o transporte.

?

É seguro transportar líquidos, como sopas, neste termo?

Sim, a tampa é concebida para ser hermética, com 2 fechos de encaixe, uma dobradiça e uma junta de perfil removível que garante uma vedação segura, tornando-o apto para o transporte de líquidos como sopas ou molhos, minimizando o risco de derrames.

Como devo limpar este recipiente térmico para garantir a máxima higiene?

Para uma limpeza completa e higiénica, a junta de perfil da tampa é removível, permitindo a sua lavagem separada. Embora o recipiente não seja compatível com máquina de lavar loiça, pode ser facilmente lavado à mão com detergente suave e água quente, devendo ser seco completamente após a lavagem.

Posso utilizar este recipiente para transportar alimentos frios, além de quentes?

Absolutamente. A tecnologia de isolamento de dupla parede em aço inoxidável é igualmente eficaz para a manutenção de temperaturas frias, sendo ideal para transportar saladas, sobremesas ou bebidas refrigeradas, garantindo a sua frescura.

Este recipiente térmico de 19L é adequado para o transporte de refeições em eventos de grande dimensão?

Com uma capacidade de 19 litros, este recipiente é ideal para operações de catering de pequena a média dimensão, food trucks ou serviços de entrega que necessitem de transportar porções significativas de alimentos. Para volumes muito grandes, poderá ser mais eficiente utilizar múltiplas unidades para uma logística flexível.