

# 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 rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Balde Utilitário Vermelho 14 cm em Aço Esmaltado Vitrificado

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | IB911514 | Modelo: | 911514        |
| Marca: | IBILI    | EAN:    | 8411922034141 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | IBILI         |
| Modelo   | 911514        |
| EAN      | 8411922034141 |
| Cor      | Vermelho      |
| Diâmetro | Até 20 cm     |
| Material | Aço           |

## Descricao Resumida

Balde utilitário de 14 cm em aço esmaltado vitrificado, ideal para armazenamento e transporte em cozinhas profissionais. Robusto, higiênico e fácil de limpar.

## Descricao Completa

Este balde utilitário vermelho de 14 cm em aço esmaltado vitrificado é ideal para o serviço em estabelecimentos de restauração, desde snack-bares a restaurantes tradicionais. Facilita a organização e o transporte de ingredientes ou utensílios, contribuindo para um serviço eficiente em momentos de maior movimento.

### balde utilitário 14 cm — Características Técnicas

|                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| Material                       | Aço Esmaltado Vitrificado |
| Diâmetro                       | 14 cm                     |
| Cor                            | Vermelho                  |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 6 unidades                |

### Aplicações Profissionais

Perfeito para o dia a dia em cozinhas profissionais de pequeno e médio porte, este balde é uma ferramenta versátil. Para o proprietário de um snack-bar que necessita de transportar ingredientes para a linha de montagem de hambúrgueres ou para o gerente de um restaurante tradicional que organiza a mise en place, a sua funcionalidade é essencial para otimizar o fluxo de trabalho em horas de ponta. Também é útil em pastelarias para o transporte de pequenos utensílios ou ingredientes de confeitaria.

### Aço Esmaltado Vitrificado — Principais Vantagens

Construído em aço esmaltado vitrificado, este balde oferece durabilidade e resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional com uso intensivo. O acabamento liso facilita a limpeza, ajudando a manter os padrões de higiene e a cumprir normas como o HACCP. A sua cor vermelha vibrante pode também auxiliar na identificação visual de

conteúdos específicos, melhorando a organização e a segurança na cozinha.

### Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade aproximada deste balde?**

Embora não especificado, um balde de 14 cm de diâmetro terá uma capacidade útil para pequenas porções de ingredientes ou utensílios, estimada entre 1 a 2 litros.

**Este balde é adequado para contacto direto com alimentos quentes?**

O material em aço esmaltado vitrificado é seguro para alimentos, mas recomenda-se verificar a ficha técnica do fabricante para confirmação sobre a resistência a temperaturas elevadas e uso contínuo com alimentos quentes.

**Quantas unidades é necessário encomendar?**

A quantidade mínima de encomenda para este balde é de 6 unidades, garantindo um preço mais competitivo para a aquisição em volume.

**Pode este balde ser lavado na máquina de lavar loiça?**

O aço esmaltado vitrificado é geralmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais, mas para preservar o acabamento a longo prazo, recomenda-se consultar as instruções do fabricante.

**Qual a principal vantagem do aço esmaltado vitrificado neste balde?**

A principal vantagem é a sua robustez e facilidade de limpeza, aliadas a uma boa resistência à corrosão, o que o torna uma opção durável e higiénica para o uso em cozinhas profissionais.