

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Termo para Sólidos Inox 550 ml — Conservação Térmica

Informacoes do Produto

SKU:	IB753906	Modelo:	753906
Marca:	IBILI	EAN:	8411922085945

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	753906
EAN	8411922085945

Descricao Resumida

Termo para sólidos de 550 ml em aço inoxidável 18/10, com dupla parede e vácuo intermédio. Mantém a temperatura dos alimentos por até 24h. Ideal para transporte profissional.

Descricao Completa

Mantenha a qualidade e o sabor dos alimentos por até 24 horas com este recipiente térmico para sólidos de 550ml, concebido em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene. A sua tecnologia de dupla parede com vácuo intermédio garante a conservação ideal da temperatura, simulando a confeção caseira em qualquer contexto profissional.

termo para sólidos — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Capacidade	550 ml
Tempo de Conservação (Aprox.)	24 horas

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em unidades de catering que necessita de transportar refeições quentes para eventos, ou para o gestor de um snack-bar que quer garantir que as sopas ou pratos do dia chegam à mesa dos clientes na temperatura ideal. Este recipiente é perfeito para autocarros turísticos, roulotes ou qualquer estabelecimento que necessite de manter a qualidade de pratos sólidos durante o serviço fora do local de confeção.

Termos para Sólidos — Principais Vantagens

A robustez do aço inoxidável 18/10 assegura uma longa vida útil e conformidade com normas de higiene alimentar, essencial para a operação em cozinhas profissionais. A capacidade de manter a

temperatura dos alimentos por cerca de 24 horas permite flexibilidade logística e garante a satisfação do cliente final, seja em hotelaria, restauração ou serviços de entrega.

Perguntas Frequentes

Este termo é adequado para líquidos?

Embora concebido primariamente para sólidos, a sua tecnologia de isolamento pode manter líquidos quentes ou frios por um período prolongado. Contudo, para líquidos, recomendamos recipientes especificamente desenhados para evitar derrames.

Qual a facilidade de limpeza deste recipiente térmico?

A limpeza é simples devido à sua construção em aço inoxidável 18/10, que impede a aderência de alimentos e resiste à corrosão. Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro.

A que tipo de estabelecimentos este termo mais beneficia?

Este termo é especialmente benéfico para serviços de catering, food trucks, cantinas escolares ou empresariais, e restaurantes com serviço de take-away ou entrega ao domicílio, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial.

Qual a durabilidade esperada deste termo em uso profissional?

Fabricado em aço inoxidável 18/10, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e desgaste, este termo profissional foi concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil.

Este recipiente cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, o material Aço Inoxidável 18/10 é um material de grau alimentar, seguro para o contacto com alimentos e que não reage quimicamente com eles, cumprindo as exigências de higiene e segurança das cozinhas profissionais.

?