

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Recipiente Polipropileno 1L para Termo-embaladoras, 192x136x54mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5150117	<b>Modelo:</b>	5150117
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561003849

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561003849
<b>Modelo</b>	5150117

### Descricao Resumida

Recipiente de polipropileno de 1 litro para termo-embaladoras, com 192x136x54mm.  
Ideal para conservação de alimentos em hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### recipiente polipropileno — Recipiente de Polipropileno para Termo-embaladoras — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade dos nossos recipientes de polipropileno, desenhados especificamente para uso em termo-embaladoras profissionais. Com uma capacidade de 1 litro, estes recipientes são ideais para a conservação e transporte seguro de alimentos em ambientes de elevada exigência, como cozinhas industriais, restaurantes e serviços de catering.

Fabricados em polipropileno de alta qualidade, garantem uma resistência superior a impactos e variações de temperatura. A sua conceção robusta e a variedade de medidas disponíveis (como estes, também conhecidos como caixas ou embalagens) permitem uma organização otimizada e um armazenamento eficaz, contribuindo para a redução do desperdício alimentar e para a manutenção da frescura dos produtos.

Estes recipientes, compatíveis com a termo-embaladora TS-150, asseguram uma selagem perfeita, prolongando a vida útil dos alimentos e facilitando a gestão do inventário. São uma solução económica e sustentável para qualquer negócio do setor HORECA que preze pela qualidade e higiene.

### Aplicações

Este recipiente é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais. É perfeitamente adequado para restaurantes que necessitam de preparar refeições com antecedência, minimizando a contaminação cruzada e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Em serviços de catering, facilita o transporte seguro e higiénico de alimentos, mantendo a qualidade até ao momento do consumo. Hotéis, bares e cozinhas industriais beneficiam igualmente da sua versatilidade e capacidade de conservação superior, sendo um aliado indispensável na gestão de stocks e na garantia da segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Capacidade</b>	1 litro
<b>Material</b>	Polipropileno
<b>Largura</b>	192 mm
<b>Profundidade</b>	136 mm
<b>Altura</b>	54 mm
<b>Compatibilidade</b>	Termo-embaladoras TS-150