

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Balde Inox 10L com Bico para Uso Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE516768	Modelo:	HE516768
Marca:	HENDI	EAN:	8711369516768

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE516768

EAN

8711369516768

Descrição Resumida

Balde profissional de 10L em aço inoxidável, ideal para cozinhas e serviço de sala. Design com extremidades para derrame controlado, garantindo higiene e durabilidade.

Descrição Completa

Este balde de 10 litros, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a gestão de líquidos e sólidos em ambientes de cozinha profissional e serviço de sala, garantindo durabilidade e higiene.

Balde Inox 10L — Características Técnicas

Capacidade	10 L
Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	278 mm
Altura	235 mm
Peso Líquido	0.8 kg
Design	Extremidades para controlo de derrame

Aplicações Profissionais

Este balde é ideal para diversas tarefas em cozinhas profissionais, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro, pastelarias, e estabelecimentos de catering. É adequado para o transporte de ingredientes, recolha de resíduos orgânicos, preparação de soluções de limpeza ou para servir gelo em bares e esplanadas.

Balde Inox — Principais Vantagens

- Higiene Superior:** O aço inoxidável é fácil de limpar e desinfetar, crucial em ambientes alimentares.

- **Durabilidade Elevada:** Resistente à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.
- **Manuseamento Seguro:** As extremidades do balde foram desenhadas para um derrame controlado, minimizando derrames e desperdícios.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de aplicações, desde a preparação de alimentos à limpeza.

De que material é feito este balde e quais as suas vantagens?

Este balde é fabricado em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade deste balde e para que tipo de uso é mais adequado?

Com uma capacidade de 10 litros, este balde é versátil para tarefas como transporte de ingredientes, recolha de resíduos, preparação de soluções de limpeza ou como recipiente para gelo em bares e esplanadas.

Como se deve limpar e manter este balde?

A limpeza deste balde é simples. Recomenda-se lavagem com água morna e detergente neutro, seguida de enxaguamento e secagem completa. O aço inoxidável permite uma higienização eficaz.

O design do balde facilita o derrame de líquidos?

Sim, as extremidades do balde foram especificamente concebidas para proporcionar um controlo fácil e preciso sobre o líquido durante o derrame, minimizando salpicos e derrames acidentais.

Este balde é resistente para uso diário em ambientes profissionais?

Absolutamente. O aço inoxidável confere a este balde uma elevada resistência ao uso contínuo e às condições exigentes de cozinhas profissionais, garantindo uma longa durabilidade.