

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Balde para Gordura com Tampa, 11,5L, Branco

Informacoes do Produto

SKU:	HE196007	Modelo:	HE196007
Marca:	HENDI	EAN:	8711369196007

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE196007
EAN	8711369196007

Descricao Resumida

Balde branco de 11,5 litros com tampa, ideal para recolha e armazenamento higiénico de gorduras e óleos usados em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este balde de 11,5 litros, fabricado em material resistente de cor branca, é uma solução prática e higiénica para a recolha e armazenamento temporário de gorduras em cozinhas profissionais.

Balde recolha gordura — Balde — Características Técnicas

Capacidade	11,5 L
Cor	Branco
Diâmetro	300 mm
Altura	230 mm
Dimensões totais (CxLxA)	310x300x230 mm
Peso Líquido	0,42 kg
Inclui	Tampa
Uso recomendado	Armazenamento de gordura

Balde — Aplicações Profissionais

Este balde é uma ferramenta essencial para a gestão de resíduos em qualquer cozinha profissional, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras e estabelecimentos de catering que necessitem de recolher e armazenar gorduras e óleos usados de

forma higiénica e segura.

Balde — Principais Vantagens

- Permite o armazenamento seguro e temporário de gorduras e óleos usados.
- Inclui tampa para garantir a higiene e evitar a propagação de odores.
- Capacidade de 11,5 litros, adequada para o volume diário de resíduos na maioria das cozinhas.
- Fabricado em material resistente, fácil de limpar e manter.
- Design compacto que otimiza o espaço na área de preparação ou lavagem.

Qual a capacidade exata deste balde?

Este balde tem uma capacidade útil de 11,5 litros, ideal para a recolha diária de gorduras e óleos em cozinhas profissionais.

É adequado para armazenar que tipo de gordura?

É especificamente concebido para o armazenamento de gorduras alimentares e óleos de fritura usados, contribuindo para uma gestão de resíduos eficiente.

O balde vem com tampa?

Sim, o balde é fornecido com uma tampa que assegura a higiene do conteúdo e ajuda a controlar os odores no ambiente da cozinha.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o material liso e resistente do balde facilita a sua limpeza, permitindo manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Pode ser utilizado para outros tipos de resíduos?

Embora otimizado para gorduras, pode ser utilizado para outros resíduos não corrosivos, desde que a sua natureza seja compatível com o material do balde e os requisitos de higiene.