

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



Balde 10L com Base Reforçada ø280x265mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE516683	Modelo:	HE516683
Marca:	HENDI	EAN:	8711369516683

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE516683

EAN

8711369516683

Descrição Resumida

Balde profissional de 10 litros com base reforçada e graduação, ideal para medição e transporte de líquidos em cozinhas e áreas de serviço. Robusto e prático.

Descrição Completa

Este balde de 10 litros, com base reforçada e graduação interna, é uma ferramenta essencial para a medição e transporte de líquidos em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e precisão nas tarefas diárias.

Balde Reforçado 10L — Características Técnicas

Capacidade	10 L
Diâmetro	280 mm
Altura	265 mm
Peso Líquido	1,68 kg
Característica	Com graduação

Aplicações Profissionais

Este balde é indispensável em diversas operações de cozinhas profissionais e áreas de serviço. É ideal para medição precisa de ingredientes em pastelarias, padarias e restaurantes. A sua robustez torna-o adequado para tarefas de limpeza e transporte de líquidos em cafés, snack-bares, cantinas e roulotes, bem como em hotéis e empresas de catering.

Balde Profissional — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** A base reforçada confere maior resistência ao impacto e ao desgaste diário, prolongando a vida útil do balde em ambientes exigentes.
- Precisão na Medição:** A graduação interna permite uma medição exata de líquidos, crucial para a padronização de receitas e controlo de porções.

- **Versatilidade de Uso:** Com 10 litros de capacidade, é adequado para uma vasta gama de tarefas, desde a preparação de alimentos até à limpeza e organização.
- **Manuseamento Prático:** O design otimizado e o peso equilibrado facilitam o transporte e a utilização, mesmo quando cheio.
- **Higiene Simplificada:** Superfície lisa e de fácil limpeza, contribuindo para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Qual o material de fabrico deste balde?

Embora o material específico não seja detalhado, a sua construção com base reforçada indica um design robusto e duradouro, apto para uso intensivo em ambientes profissionais.

Para que serve a graduação interna do balde?

A graduação interna permite medir com precisão volumes de líquidos, sendo fundamental para a preparação de receitas que exigem exatidão ou para o controlo de dosagens em tarefas de limpeza.

Este balde é adequado para contacto com alimentos?

O balde é concebido para uso profissional, incluindo a medição e transporte de ingredientes. Para contacto direto e prolongado com alimentos, é sempre recomendável verificar a conformidade com as normas alimentares específicas, embora a sua função primária seja de utilidade geral.

Como devo limpar e manter o balde?

Para garantir a higiene e prolongar a vida útil, o balde deve ser lavado regularmente com água e detergente neutro. A sua superfície lisa facilita a limpeza e desinfeção.

Qual a vantagem de um balde com base reforçada?

A base reforçada confere ao balde uma resistência acrescida a impactos e ao desgaste provocado pelo uso contínuo e pelo contacto com superfícies, tornando-o mais durável e fiável em ambientes de trabalho exigentes.

?