

# 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 Inox HENDI Kitchen Line 5L para Gelado e Sobremesas Frias

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE807019	<b>Modelo:</b>	HE807019
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369807019

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE807019
<b>EAN</b>	8711369807019

## Descricao Resumida

Recipiente HENDI Kitchen Line em aço inoxidável de 0,6 mm, com 5L de capacidade, ideal para gelados e sobremesas frias. Dimensões 360x165x120mm, com bordas arredondadas para fácil limpeza. Adequado para frigoríficos e congeladores.

## Descricao Completa

O contentor robusto em aço inoxidável da HENDI assegura a conservação ideal de sobremesas frias e gelados, otimizando o espaço de armazenamento em ambientes de produção intensiva. A sua construção sólida e design higiénico são cruciais para manter a qualidade dos alimentos e cumprir as normas HACCP. Fornecido montado — pronto a instalar.

### **recipiente para gelado — recipiente inox gelado 5L — Aplicações Profissionais**

Para o gelateiro artesanal que exige a máxima higiene e durabilidade no armazenamento de gelados e sorvetes, este recipiente é ideal para a gestão do stock. O Chef de pastelaria em hotéis ou restaurantes com serviço de buffet encontrará neste contentor uma solução robusta para a mise en place de sobremesas frias, garantindo a frescura e apresentação impecável.

### **Durabilidade e Higiene — Principais Vantagens**

Fabricado em aço inoxidável de 0,6 mm de espessura, este contentor oferece uma resistência superior ao uso diário e à corrosão, essencial em cozinhas profissionais. As suas bordas arredondadas facilitam significativamente a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e assegurando a conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar.

## Características Técnicas

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Linha</b>	Kitchen Line

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	360 × 165 × 120 mm
<b>Capacidade</b>	5 L
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Espessura do Material</b>	0,6 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,52 kg
<b>Adequado para</b>	Frigoríficos e Congeladores

#### **Como devo limpar e manter este recipiente para garantir a sua durabilidade?**

A limpeza é simplificada pelas bordas arredondadas e pelo material em aço inoxidável. Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro, seguida de enxaguamento e secagem completa para evitar manchas de calcário e manter o brilho do aço.

#### **Este recipiente de 5L é adequado para um negócio de gelataria de pequena a média dimensão?**

Sim, a capacidade de 5 litros é ideal para armazenar lotes menores de gelado, sabores especiais ou para manter a rotação de stock em gelatarias de pequena e média dimensão. Permite uma gestão eficiente do espaço no congelador e uma rápida reposição no balcão de exposição.

#### **Posso utilizar este contentor para armazenar outros tipos de alimentos além de gelados?**

Absolutamente. Embora otimizado para gelados, o seu design em aço inoxidável e a adequação para frigoríficos e congeladores tornam-no versátil para armazenar uma vasta gama de alimentos frios, como sobremesas, bases de molhos, ou ingredientes pré-preparados.

#### **O material de 0,6 mm de espessura é suficiente para um uso profissional intensivo?**

Sim, a espessura de 0,6 mm em aço inoxidável confere ao recipiente uma robustez considerável para o ambiente de cozinha profissional. Garante resistência a deformações e impactos ligeiros, suportando o manuseamento frequente e as variações de temperatura. ?

#### **Este recipiente é empilhável para otimizar o espaço de armazenamento?**

?

Sim, o design deste recipiente HENDI Kitchen Line permite o empilhamento seguro, maximizando a utilização do espaço vertical em frigoríficos e congeladores. Esta característica é fundamental para a organização e eficiência em qualquer cozinha profissional.