

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 Térmico Portátil 10L – Transporte e Manutenção de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	HE710104	Modelo:	710104
Marca:	HENDI	EAN:	8711369710104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	710104
EAN	8711369710104

Descricao Resumida

Recipiente térmico portátil de 10L em aço inox 18/8, para manter alimentos e bebidas quentes em catering. Tampa isolada e selo removível para limpeza fácil.

Descricao Completa

Concebido para a excelência na logística alimentar, este recipiente térmico portátil de 10 litros assegura a manutenção impecável da temperatura de alimentos e bebidas. Essencial para serviços de catering e eventos externos, garante que cada iguaria chegue ao destino nas condições ideais, desde o momento da confeitura até ao serviço.

recipiente térmico catering — Recipiente Térmico Portátil — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	10 Litros
Dimensões Externas (LxPxA)	365 x 396 x 220 mm
Diâmetro (interno)	330 mm
Peso Líquido	6,181 kg
Peso Bruto	6,891 kg
Material	Aço inoxidável 18/8
Características Adicionais	Tampa isolada com pega e válvula de ventilação, selo de tampa removível

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de Catering que organiza eventos de pequena a média dimensão, este termo permite transportar sopas, guisados ou bebidas quentes com total segurança e higiene. É igualmente ideal para food trucks ou roulotes que necessitam de manter a confeção a uma temperatura constante durante o serviço, assegurando a qualidade final ao cliente. Em cantinas escolares ou empresariais, otimiza a distribuição de refeições, mantendo a temperatura para o período de almoço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável 18/8, aliada ao design com tampa isolada e válvula de ventilação, garante uma retenção térmica superior. O selo da tampa, perfilado e removível, simplifica drasticamente os processos de limpeza e desinfeção, crucial para cumprir as rigorosas normas HACCP. A facilidade de manuseamento e a durabilidade asseguram um investimento rentável para operações exigentes de transporte de alimentos.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima retenção de calor durante o transporte?

Para otimizar a retenção térmica, pré-aqueça o recipiente com água quente antes de adicionar os alimentos. A tampa isolada e a vedação eficaz contribuem significativamente para manter a temperatura estável por longos períodos.

É seguro para o transporte de líquidos como sopas ou molhos?

Sim, a vedação perfilada e a construção robusta em aço inoxidável 18/8 tornam este recipiente ideal para o transporte seguro de líquidos, minimizando o risco de derrames e garantindo a higiene.

Qual a capacidade ideal de 10L para o meu negócio?

Um recipiente de 10 litros é adequado para serviços de catering de pequena e média dimensão, eventos com até 20-30 pessoas, ou para complementar o buffet de um snack-bar. Permite o transporte de um prato principal ou uma grande quantidade de acompanhamento.

?

Como devo realizar a limpeza e manutenção deste recipiente?

A limpeza é facilitada pelo selo da tampa removível. Recomenda-se a lavagem imediata após cada uso com detergente neutro e água quente. Enxague bem e seque completamente para evitar manchas e garantir a longevidade do aço inoxidável.

Pode este termo ser utilizado para manter alimentos frios?

Sim, a tecnologia de isolamento eficaz do recipiente funciona bidirecionalmente, sendo igualmente eficiente para manter alimentos e bebidas frios durante o transporte ou em buffets, sendo uma solução versátil para a gestão de temperatura.