

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 21/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Caixa Térmica GN 1/1 40L – Transporte Alimentos Profissional

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	HE707906	<b>Modelo:</b>	HE707906
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369707906

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	HENDI
--------------	-------

<b>Modelo</b>	HE707906
<b>EAN</b>	8711369707906

## Descricao Resumida

Mantenha alimentos quentes ou frios. Caixa térmica GN 1/1 de 40L em EPP para transporte seguro e eficiente. Ideal para catering profissional.

## Descricao Completa

A manutenção da temperatura ideal dos alimentos durante o transporte é crucial para qualquer negócio de restauração. A caixa térmica GN 1/1 de 40 litros foi concebida para assegurar que os seus pratos, sejam eles quentes ou frios, cheguem ao destino com a máxima integridade e segurança alimentar. Este contentor isotérmico robusto é a solução ideal para operações de catering, eventos ou serviços de entrega que exigem excelência na conservação térmica.

### Caixa térmica GN 1/1 — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	40 Litros
<b>Compatibilidade GN</b>	GN 1/1
<b>Dimensões Externas</b>	600 x 400 x (H)285 mm
<b>Dimensões Internas (aprox)</b>	401 x 600 x 284 mm
<b>Faixa de Temperatura</b>	-20°C a +110°C
<b>Material</b>	EPP (Polipropileno Expandido)
<b>Peso Líquido</b>	1,06 kg
<b>Pegas</b>	Encastradas lateralmente

## Aplicações Profissionais

---

Este versátil recipiente térmico é um ativo indispensável em diversas frentes de negócio. É ideal para empresas de catering que transportam refeições completas para eventos, garantindo que as entradas frias se mantêm frescas e os pratos principais chegam à temperatura de serviço. Em restaurantes com serviço de take-away ou entregas, o uso desta caixa isotérmica assegura a satisfação do cliente, evitando quebras de temperatura que comprometem a qualidade. Facilita ainda a logística interna em cozinhas centrais, permitindo o transporte seguro de ingredientes ou semi-preparados entre diferentes áreas ou unidades de produção, cumprindo rigorosamente as normas HACCP de controlo de temperatura.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O material EPP (Polipropileno Expandido) confere a este transportador de alimentos uma leveza notável e uma resistência superior a impactos, características essenciais para o uso diário em ambientes profissionais exigentes. A sua capacidade de isolamento térmico, que abrange desde -20°C a +110°C, significa que um único contentor pode gerir tanto o arrefecimento como o aquecimento de produtos, otimizando o seu inventário e a gestão de espaço. As pegas encastradas facilitam o manuseamento e empilhamento, tornando o fluxo de trabalho da sua equipa mais eficiente, especialmente durante o rush do almoço ou na montagem de um buffet de hotel.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual é a melhor forma de limpar e manter a caixa térmica?

*Para garantir a higiene e longevidade do seu contentor isotérmico, recomendamos a lavagem com água morna e detergente neutro após cada utilização. Pode ser enxaguado e deixado a secar ao ar ou com um pano macio. Evite produtos abrasivos ou esfregões que possam danificar o material EPP.*

### Esta caixa é adequada para transportar alimentos quentes e frios ao mesmo tempo?

*A caixa térmica possui um elevado isolamento, mas é projetada para manter uma única faixa de temperatura (quente ou fria) de forma consistente. Não é recomendado misturar alimentos quentes e frios no mesmo compartimento, a menos que utilize divisórias isoladas internamente que não estão incluídas.*

### Qual a durabilidade esperada do material EPP em uso intensivo?

*O Polipropileno Expandido (EPP) é conhecido pela sua robustez e capacidade de absorção de impactos, o que confere ao contentor uma excelente durabilidade em ambientes profissionais. Com os devidos cuidados, este material resiste a múltiplas utilizações e mantém as suas propriedades isolantes ao longo do tempo, minimizando a necessidade de substituição frequente.*

### Posso empilhar várias caixas térmicas para otimizar o transporte?

*Sim, o design da caixa térmica permite um empilhamento seguro e estável, o que é ideal para otimizar o espaço em veículos de transporte ou em áreas de preparação. As pegas encastradas não interferem com a capacidade de empilhamento, facilitando a movimentação de várias unidades em simultâneo.*

**Que tipo de tabuleiros ou cubas Gastronorm são compatíveis com esta caixa?**

*Este contentor térmico é projetado especificamente para tabuleiros e cubas Gastronorm no formato GN 1/1. Garante um encaixe perfeito para otimizar o espaço e a conservação da temperatura. Pode utilizar tabuleiros de diferentes profundidades, desde que respeitem o padrão GN 1/1.*