

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Caixa Térmica GN 1/1 Hendi 80L para Catering e Transporte Alimentar

Informacoes do Produto

SKU:	HE707944	Modelo:	HE707944
Marca:	HENDI	EAN:	8711369707944

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE707944
EAN	8711369707944

Descricao Resumida

Caixa isotérmica de 80L, compatível com tabuleiros GN 1/1, ideal para transporte de alimentos quentes ou frios entre -20°C e +110°C. Perfeita para catering e logística alimentar profissional.

Descricao Completa

A robusta caixa isotérmica de 80 litros, compatível com tabuleiros Gastronorm 1/1, assegura a manutenção impecável da temperatura dos alimentos, quer quentes ou frios, crucial para o sucesso de qualquer serviço de catering. Este contentor de transporte térmico é ideal para preservar a qualidade e segurança alimentar durante a logística, mesmo no rush do serviço.

caixa térmica GN 1/1 — Aplicações Profissionais

Para o Gestor de Catering ou o Chefe de Cozinha que necessita de transportar refeições em grandes volumes, esta solução é indispensável para manter a cadeia de frio ou calor. É perfeita para eventos, serviços de entrega de refeições, ou para a logística interna de hotéis e cantinas, garantindo que a comida chega ao destino com a qualidade e temperatura ideais para o cliente.

Transporte Térmico Eficiente — Principais Vantagens

A capacidade de manter temperaturas entre -20°C e +110°C por longos períodos é um diferencial chave, assegurando a conformidade com as normas HACCP durante o transporte. As pegas ergonómicas encastradas facilitam o manuseamento e empilhamento, otimizando o espaço e a segurança operacional em qualquer operação de logística alimentar.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	685 x 485 x 360mm

Capacidade	80 Litros
Peso Líquido	1,61 kg
Faixa de Temperatura	-20°C a +110°C
Compatibilidade	Tabuleiros GN 1/1

Como posso garantir a limpeza e higiene desta caixa térmica?

A limpeza é simples e essencial para a segurança alimentar. Recomenda-se lavar a caixa com água morna e detergente neutro após cada uso, enxaguando bem e deixando secar ao ar para evitar odores e proliferação bacteriana.

Qual a capacidade real de tabuleiros GN 1/1 que esta caixa pode acomodar?

Esta caixa térmica de 80 litros é projetada para acomodar tabuleiros Gastronorm 1/1, permitindo várias configurações dependendo da profundidade dos tabuleiros. Pode, por exemplo, transportar 2 tabuleiros GN 1/1 de 150mm de profundidade ou uma combinação equivalente.

Por quanto tempo esta caixa consegue manter a temperatura dos alimentos?

A caixa térmica Hendi é construída para oferecer elevados níveis de isolamento, mantendo a temperatura dos alimentos entre -20°C e +110°C por várias horas. A duração exata depende da temperatura inicial do alimento e das condições ambientais.

É segura para transportar alimentos quentes e frios alternadamente?

Sim, a caixa térmica é versátil e pode ser utilizada para transportar tanto alimentos quentes como frios. O seu material isolante permite uma transição segura entre diferentes usos, desde que seja devidamente limpa entre cada tipo de transporte para evitar contaminação cruzada.

O material da caixa é resistente a impactos e uso intensivo?

Embora o material específico não seja detalhado, as caixas térmicas Hendi são geralmente fabricadas em EPP (polipropileno expandido), conhecido pela sua leveza, resistência a

impactos e durabilidade, ideal para o ambiente de catering e transporte profissional.