

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Caixa Térmica GN 1/1 39L para Transporte de Alimentos Quentes/Frios

Informacoes do Produto

SKU:	HE707982	Modelo:	HE707982
Marca:	HENDI	EAN:	8711369707982

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE707982
EAN	8711369707982

Descricao Resumida

Caixa térmica GN 1/1 de 39L com isolamento superior para transporte seguro de alimentos quentes ou frios. Dimensões 674x400x287mm. Ideal para catering e take-away.

Descricao Completa

Assegurar a integridade térmica dos alimentos durante o transporte é crítico para qualquer serviço profissional. Esta solução isolada, compatível com recipientes GN 1/1 e com uma capacidade de 39 litros, foi concebida para manter temperaturas estáveis entre -20°C e 110°C, essencial para a logística de catering e serviço de take-away em ambientes exigentes.

Caixa térmica GN 1/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	674 x 400 x 287 mm
Capacidade	39 L
Compatibilidade Recipientes	Gastronorm 1/1
Resistência à Temperatura	-20°C a 110°C
Peso Líquido	1,89 kg
Empilhamento	Sim, com ou sem tampas
Manuseamento	Pegas integradas para transporte confortável

Aplicações Profissionais

Para o gestor de catering que organiza eventos fora das instalações, esta caixa térmica é indispensável para preservar a temperatura de pratos quentes ou frios, garantindo a qualidade da ementa e o cumprimento das normas HACCP. É igualmente ideal para restaurantes com serviço de take-away ou entregas, food trucks e snack-bares que necessitam de transportar ingredientes pré-preparados ou refeições completas, otimizando a eficiência e segurança alimentar no trajeto. Cantinas escolares ou empresariais beneficiam da sua capacidade de manter grandes volumes de alimentos nas condições ideais durante a distribuição.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta solução destaca-se no mercado pela sua capacidade de isolamento superior, oferecendo uma retenção térmica até 50% mais eficaz que alternativas genéricas, o que se traduz em maior segurança alimentar e menos desperdício. O seu revestimento interior selado a quente não só reforça a estrutura, mas também simplifica drasticamente a limpeza e desinfeção, prolongando a vida útil do equipamento em uso intensivo. A resistência a um vasto espectro de temperaturas (-20°C a 110°C) e a funcionalidade de empilhamento, com ou sem tampas, confere uma flexibilidade operacional crucial para a gestão eficiente do espaço e logística diária.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de retenção térmica desta caixa em condições reais de serviço?

Esta caixa térmica oferece um isolamento até 50% superior a outras caixas standard, o que se traduz numa manutenção prolongada da temperatura, quer seja para pratos quentes ou frios, ideal para serviços de catering com deslocações mais longas ou períodos de espera.

Como devo proceder à limpeza e manutenção para garantir a longevidade do produto?

Graças ao revestimento interior selado a quente, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a utilização de água morna com detergente neutro e uma esponja suave após cada utilização, seguida de enxaguamento e secagem completa para evitar odores e garantir a higiene.

Que tipo de recipientes Gastronorm são compatíveis com esta caixa?

Esta caixa é totalmente compatível com recipientes Gastronorm até ao tamanho GN 1/1, permitindo a inserção de tabuleiros e cubas de diversas profundidades, otimizando o

acondiçãoamento e a segurança do transporte alimentar.

Posso empilhar várias caixas para otimizar o transporte e armazenamento?

Sim, uma das vantagens deste modelo é a sua capacidade de empilhamento seguro, tanto com as tampas colocadas como sem elas, facilitando a organização no armazenamento e otimizando o espaço em veículos de transporte durante a distribuição.

É adequada para o transporte de alimentos ultracongelados ou muito quentes?

Sim, a caixa foi concebida para resistir e manter temperaturas entre os -20°C e os 110°C, tornando-a perfeitamente apta para o transporte seguro de alimentos ultracongelados ou pratos que acabaram de sair do forno, sem comprometer a sua integridade.