

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 para Catering GN 1/1 - 66L

Informações do Produto

SKU:	HE707661	Modelo:	HE707661
Marca:	HENDI	EAN:	8711369707661

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	HE707661

EAN

8711369707661

Descrição Resumida

Caixa térmica de catering ultraleve e durável com 66L e compatibilidade GN 1/1, ideal para transporte seguro e eficiente de alimentos quentes ou frios.

Descrição Completa

Concebida para a máxima eficiência em operações de catering, esta caixa térmica de 66 litros garante a manutenção rigorosa da temperatura de alimentos quentes ou frios. A sua porta amovível facilita o acesso ao conteúdo mesmo em pilhas elevadas, otimizando a logística durante o rush do serviço ou a mise en place de eventos.

caixa térmica catering — Características Técnicas

Capacidade	66 Litros
Dimensões (LxPxA)	600 x 400 x 490 mm
Peso Líquido	2,29 kg
Compatibilidade	Recipientes GN 1/1
Espaçamento Ranhuras	65 mm (5 ranhuras)

Aplicações Profissionais

Ideal para empresas de catering que necessitam de transportar refeições em grandes volumes, restaurantes com serviço de entregas e take-away, ou hotéis que gerem eventos e buffets. Para o Gestor de Eventos que organiza banquetes ou o proprietário de uma roulote que serve um grande número de clientes, esta caixa garante a integridade e a segurança alimentar desde a cozinha até ao ponto de consumo, cumprindo as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção ultraleve e durável minimiza o esforço no transporte, enquanto a tampa de selagem perfeita e os encaixes de empilhamento com perfil de bloqueio garantem a estabilidade e a manutenção térmica. A compatibilidade com recipientes GN 1/1 e a otimização para Europaletes sublinham a sua conceção para operações logísticas eficientes, reduzindo tempos de manuseamento e otimizando o espaço de armazenamento e transporte.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a manutenção e higiene desta caixa térmica?

Devido ao seu design de superfície lisa e material resistente, a limpeza é simplificada com água quente e detergente neutro, garantindo um ambiente higiénico em conformidade com as normas alimentares.

Qual a capacidade real e para que tipo de operação é ideal?

Com 66 litros de capacidade e 5 ranhuras para GN 1/1, é perfeita para o transporte de múltiplos pratos ou grandes quantidades de um único item, sendo ideal para empresas de catering que servem entre 50 a 100 refeições.

A porta amovível compromete a retenção de temperatura?

Não. A porta foi concebida para selar perfeitamente, trabalhando em conjunto com o material isolante para garantir que a temperatura interna é mantida de forma eficaz, sem comprometer a conveniência do acesso.

Como posso garantir o empilhamento seguro durante o transporte?

Os encaixes de empilhamento altos e o perfil de bloqueio foram especificamente desenhados para assegurar uma estabilidade superior, prevenindo deslizos e tombamento das caixas, mesmo em movimentações mais exigentes.

Este equipamento é compatível com os sistemas logísticos standard?

Sim, a caixa foi concebida para um encaixe perfeito com Europaletes, permitindo o transporte otimizado de quatro caixas por nível, simplificando a logística e o manuseamento em armazéns e durante a distribuição.