

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



Recipiente Inox 8L para Buffet HENDI ?295x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE963388	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Recipiente interno HENDI de 8 litros em aço inoxidável 18/8, ideal para buffets e estações de sopa. Dimensões ?295x200mm, compatível com diversos equipamentos HENDI.

Descricao Completa

Oito litros de capacidade deste recipiente interno em aço inoxidável 18/8 asseguram uma gestão eficiente do serviço de buffet, permitindo manter alimentos quentes ou frios com segurança alimentar. Essencial para a reposição rápida durante o rush do serviço, este acessório robusto otimiza a logística da sua área de preparação e apresentação.

recipiente interior — Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para o Gestor de F&B de hotel ou catering que necessita de flexibilidade na apresentação de buffets e estações de sopa. Para restaurantes com serviço de self-service ou cantinas, garante a manutenção da temperatura ideal dos pratos, facilitando a reposição contínua e a conformidade com as normas HACCP.

Durabilidade e Higiene — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, este recipiente oferece resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para ambientes de produção intensiva. A sua compatibilidade com diversos equipamentos HENDI assegura uma integração perfeita e a otimização do inventário de peças de substituição.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	8 L
Dimensões (?xA)	?295 x 200 mm
Peso Líquido	0,98 kg
Material	Aço inoxidável 18/8
Código HS	84389000

Como devo limpar e manter este recipiente para garantir a sua durabilidade?

Para uma limpeza eficaz, utilize água morna com detergente neutro e um pano macio, evitando abrasivos que possam danificar a superfície. A secagem imediata após a lavagem previne manchas de calcário e mantém o brilho do aço inoxidável 18/8, prolongando a vida útil do recipiente.

Este recipiente é compatível com outros equipamentos de buffet que não sejam da marca HENDI?

Embora seja especificamente projetado para compatibilidade com os artigos HENDI 860526, 860533, 860540, 860557 e 860571, as suas dimensões padrão (295x200mm) podem permitir a sua utilização em outros sistemas de aquecimento ou arrefecimento que aceitem recipientes de tamanho similar. Recomenda-se verificar as especificações do seu equipamento.

Qual a vantagem de utilizar aço inoxidável 18/8 neste tipo de recipiente?

O aço inoxidável 18/8, com 18% de cromo e 8% de níquel, oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é higiénico para contacto alimentar. Esta composição garante que o recipiente não reage com os alimentos, mantendo o sabor e a qualidade, e é fácil de limpar, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Posso usar este recipiente para servir tanto alimentos quentes como frios?

Sim, a versatilidade do aço inoxidável 18/8 permite que este recipiente seja utilizado para manter e servir uma vasta gama de alimentos, tanto quentes como frios. É ideal para buffets, estações de sopa ou saladas, garantindo a temperatura adequada dos alimentos durante o serviço.

Como posso determinar a quantidade ideal de recipientes para o meu negócio?

A quantidade ideal depende da dimensão do seu serviço, do número de pratos a apresentar e da frequência de reposição. Para um restaurante com 40-80 lugares, considere ter pelo menos 2-3 unidades por cada tipo de alimento no buffet, permitindo rotação e preparação antecipada para o rush do serviço.