

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Caixote Lixo Profissional 20L Inox com Pedal Higiénico

Informacoes do Produto

SKU:	HE691335	Modelo:	691335
Marca:	HENDI	EAN:	8711369691335

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	691335

Descricao Resumida

Mantenha a higiene na sua cozinha profissional com este caixote de lixo em aço inoxidável de 20L, com pedal antiderrapante e sistema click-lock. Durabilidade e praticidade.

Descricao Completa

A manutenção da higiene é crucial em qualquer ambiente profissional de restauração. Este caixote de lixo de 20 litros em aço inoxidável foi concebido para oferecer uma solução robusta e sanitária para a gestão diária de resíduos, garantindo facilidade de uso e conformidade com as exigências operacionais mais rigorosas.

Caixote Lixo Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	20 Litros
Material do Corpo	Aço Inoxidável Polido
Material do Recipiente Interior	Polipropileno
Dimensões do Recipiente (ØxA)	∅300 x 440 mm
Dimensões Exteriores (LxPxA)	370 x 294 x 432 mm
Mecanismo da Tampa	Pedal Antiderrapante e "Click-Lock"
Peso Líquido	2,3 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a gestão de resíduos em espaços como pequenas cozinhas de snack-bares, pastelarias com confeitaria, ou áreas de serviço em cafés. O seu design compacto e a operação higiénica por pedal tornam-no essencial para o Chef que valoriza a limpeza constante durante o rush do serviço, ou para o gerente de instalações que necessita de manter os padrões de higiene alimentar (HACCP) sem comprometer a eficiência do espaço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção integral em aço inoxidável confere a este caixote de lixo uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excepcional, superando alternativas em plástico em ambientes de uso intensivo. O pedal antiderrapante assegura uma abertura da tampa sem contacto manual, promovendo a higiene, enquanto o sistema inovador 'click-lock' permite manter a tampa aberta para esvaziamento ou troca de saco, otimizando as tarefas de limpeza. O recipiente interior em polipropileno, com pega dupla, facilita a extração e a fixação dos sacos do lixo, simplificando a rotação de stock de resíduos e a manutenção.

Perguntas Frequentes

Como se garante a higiene na utilização diária deste caixote de lixo profissional?

A higiene é assegurada pelo pedal antiderrapante que permite a abertura da tampa sem contacto manual. Além disso, o sistema "click-lock" mantém a tampa aberta para facilitar a troca do saco, e o recipiente interior em polipropileno é fácil de limpar e manusear.

O material em aço inoxidável oferece que vantagens em relação a outros materiais?

O aço inoxidável proporciona uma durabilidade superior e alta resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional onde a exposição a humidade e produtos de limpeza é frequente. O acabamento polido também facilita a limpeza e manutenção da estética.

Qual a capacidade real deste caixote de lixo e para que tipo de estabelecimento é mais adequado?

Com uma capacidade de 20 litros, este caixote é ideal para estabelecimentos de menor ou médio porte, como snack-bares, cafés, pastelarias ou pequenas cozinhas de restaurante, onde o volume de resíduos diários é moderado, mas a exigência de higiene e durabilidade é alta.

O recipiente interior é fácil de remover e limpar?

?

Sim, o recipiente interior é fabricado em polipropileno leve e possui uma pega dupla robusta, o que facilita significativamente a sua remoção para esvaziamento e limpeza. O polipropileno é um material não poroso e fácil de higienizar.

Este caixote de lixo cumpre com alguma norma de segurança ou higiene específica?

Embora não sejam citadas normas específicas de certificação nos dados fornecidos, a construção em aço inoxidável e o design higiénico com pedal e sistema "click-lock" estão alinhados com as boas práticas de segurança alimentar e higiene operacional exigidas em cozinhas profissionais.