

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

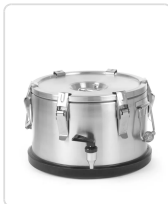


Recipiente Térmico Isolado 35L com Torneira Inox

Informacoes do Produto

SKU:	HE710326	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Recipiente térmico isolado 35L em aço inoxidável 18/8, ideal para catering e buffets. Mantém a temperatura até 6 horas e é empilhável.

Descricao Completa

Para um serviço de excelência, este recipiente térmico isolado de 35 litros mantém a temperatura ideal de líquidos e alimentos por até 6 horas. É a solução perfeita para catering e buffets exigentes, garantindo a qualidade da sua oferta.

recipiente térmico portátil — recipiente portátil isolado — Recipiente térmico 35L —

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	35 Litros
Dimensões (LxPxA)	430 x 396 x 575 mm
Diâmetro (corpo)	330 mm
Peso Líquido	10,76 kg
Material	Aço Inoxidável 18/8
Manutenção de Temperatura	Até 6 horas
Altura do Bico	Aprox. 45 mm
Empilhável	Sim

Aplicações Profissionais

Para o Diretor de Catering que organiza eventos diversificados, este recipiente é ideal para o transporte seguro e a distribuição eficiente de sopas, cafés ou chás em casamentos e reuniões empresariais. No contexto de cantinas escolares ou empresariais, otimiza o serviço de almoços, mantendo a refeição principal na temperatura adequada. É igualmente versátil para food trucks e

roulotes, permitindo a oferta de bebidas quentes ou sopas com qualidade constante aos seus clientes em qualquer localização.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste recipiente térmico reside na sua capacidade de manter líquidos e alimentos à temperatura ideal durante um período prolongado de até 6 horas, crucial para a satisfação do cliente em serviços externos. A torneira em aço inoxidável, posicionada a 45 mm da base, facilita o enchimento de copos e recipientes menores, minimizando o desperdício. O design inteligente inclui um vedante de tampa perfilado e removível, garantindo uma limpeza aprofundada e o cumprimento das normas de higiene. A sua característica empilhável oferece uma otimização significativa do espaço de armazenamento, um aspeto valorizado em operações com logística complexa, como o transporte para eventos.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de conservação térmica deste recipiente??

Este recipiente térmico é projetado para manter a temperatura de líquidos e alimentos, quentes ou frios, por um período impressionante de até 6 horas, ideal para um serviço prolongado sem comprometer a qualidade.

Como posso garantir a higiene e limpeza do recipiente após o uso??

A limpeza é simplificada graças ao vedante perfilado da tampa, que é totalmente removível. Esta característica permite uma higienização completa de todas as superfícies em contacto com os alimentos, cumprindo rigorosamente as normas de segurança alimentar.

É possível transportar e armazenar múltiplos recipientes de forma eficiente??

Sim, o design deste recipiente permite que sejam empilhados uns em cima dos outros, o que é uma vantagem significativa para a otimização do espaço, tanto durante o transporte como no armazenamento em cozinhas profissionais ou armazéns de catering.

Para que tipo de líquidos ou alimentos é este recipiente mais adequado??

Com a sua capacidade de 35 litros e torneira em aço inoxidável, é ideal para o serviço de grandes volumes de bebidas quentes como café, chá, chocolate, ou bebidas frias como sumos. Também pode ser utilizado para sopas ou guisados que necessitem de ser mantidos quentes.

A torneira é resistente e fácil de utilizar em ambientes profissionais??

Sim, a torneira é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais e serviços de catering. A sua posição a 45 mm da base é ergonómica, facilitando a distribuição e minimizando derrames.