

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

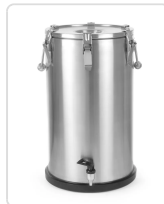
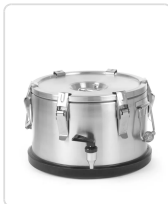


Recipiente Térmico 15L com Torneira Inox para Catering

Informacoes do Produto

SKU:	HE710135	Modelo:	710135
Marca:	HENDI	EAN:	8711369710135

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	710135
EAN	8711369710135

Descricao Resumida

Termo isolado de 15L em aço inoxidável, mantém líquidos quentes ou frios por até 6h. Ideal para catering, com torneira para distribuição fácil e higiene. Empilhável.

Descricao Completa

O termo isolado de 15L assegura a manutenção ideal da temperatura de bebidas e sopas por até seis horas, fundamental para um serviço contínuo e sem falhas. Equipado com uma torneira de aço inoxidável, permite uma distribuição higiénica e controlada, otimizando a logística em qualquer evento.

recipiente térmico portátil — recipiente portátil isolado — recipiente térmico isolado — Recipiente Térmico 15L — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	15 L
Dimensões (LxPxA)	425 × 395 × 300 mm
Diâmetro	330 mm
Peso Líquido	7,19 kg
Peso Bruto	7,96 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/8
Manutenção de Temperatura	Até 6 horas

Torneira	Aço inoxidável, bico a 45 mm da base
Vedação da Tampa	Perfilada e removível
Empilhável	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para empresas de catering que necessitam de transportar e servir grandes volumes de líquidos quentes ou frios para eventos, desde casamentos a conferências. Perfeito para food trucks e rouletes que exigem um dispensador robusto e eficiente para sopas do dia ou bebidas quentes em qualquer localização. Em cantinas empresariais ou escolares, garante a disponibilidade de chás, cafés ou sumos à temperatura adequada durante o período de refeições, simplificando a logística de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este dispensador térmico distingue-se pela sua capacidade de manter líquidos à temperatura ideal por até 6 horas, um diferencial crucial para o sucesso do serviço em locais sem acesso a aquecimento ou refrigeração. A torneira em aço inoxidável e o vedante removível e perfilado da tampa asseguram uma limpeza profunda e higiénica, prevenindo contaminações cruzadas e facilitando a conformidade com as normas HACCP. A capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento e transporte, um aspeto vital para a gestão eficiente de equipamentos em operações de catering.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a manutenção da temperatura neste recipiente?

Para maximizar a retenção de temperatura, pré-aqueça o recipiente com água quente para líquidos quentes, ou arrefeça-o com água fria para líquidos frios, antes de adicionar o conteúdo. Assegure que a tampa está sempre bem fechada.

É fácil limpar o recipiente e a torneira para cumprir as normas de higiene?

Sim, a conceção em aço inoxidável e o vedante perfilado e removível da tampa facilitam a limpeza. A torneira também pode ser desmontada para uma higienização completa, assegurando a conformidade com as diretrizes HACCP.

Qual o tipo de líquidos que posso armazenar com segurança neste termo?

Pode armazenar uma vasta gama de líquidos, como água, café, chá, sumos, leite e sopas. O material em aço inoxidável 18/8 garante que não há transferência de sabores ou odores, e é resistente à corrosão.

Este recipiente é adequado para um food truck ou uma pequena roulotte?

Com a sua capacidade de 15L e retenção de temperatura de até 6 horas, este recipiente é ideal para food trucks e roulettes, permitindo servir bebidas ou sopas quentes/frias de forma autónoma durante várias horas.

Posso empilhar vários recipientes de 15L para economizar espaço de armazenamento?

Sim, a funcionalidade de empilhamento permite colocar vários recipientes uns sobre os outros, otimizando significativamente o espaço de armazenamento e transporte, crucial para operações com logística apertada.