

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

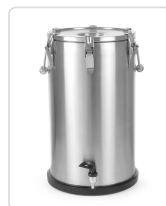
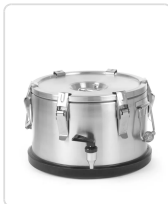


## Recipiente Térmico 50L com Torneira Inox para Catering

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE710333	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Transporte e mantenha refeições à temperatura até 6h com este recipiente térmico de 50L em inox, ideal para catering e buffets profissionais.

## Descrição Completa

Manter a temperatura ideal de bebidas e alimentos é crucial para qualquer operação de catering ou serviço de buffet. Este recipiente isotérmico de 50 litros, construído em aço inoxidável de alta qualidade, assegura a conservação térmica por um período de até 6 horas, essencial para eventos e transportes que exigem rigor.

### Recipiente Portátil Isolado — Recipiente térmico 50L — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	50 Litros
<b>Manutenção de Temperatura</b>	Até 6 horas
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/8
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	580 x 546 x 390 mm
<b>Diâmetro</b>	480 mm
<b>Peso Líquido</b>	13,27 kg
<b>Detalhe da Torneira</b>	Bico a 45 mm da base
<b>Vedante da Tampa</b>	Perfilado e removível para limpeza
<b>Empilhabilidade</b>	Sim

### Aplicações Profissionais

Para o Gestor de Catering que organiza eventos, este recipiente térmico de 50 litros é fundamental para garantir que sopas quentes ou bebidas frias cheguem à mesa com a temperatura ideal, mesmo após longos transportes. É igualmente um aliado valioso para diretores de cantinas escolares ou empresariais que necessitam distribuir grandes volumes de refeições, mantendo a qualidade e

segurança alimentar.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A durabilidade do aço inoxidável 18/8 confere a este termo isotérmico uma resistência superior ao uso intensivo, enquanto o seu vedante removível simplifica a limpeza, um fator crítico para o cumprimento das normas HACCP. A capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento e transporte, tornando-o uma solução eficiente para a logística de qualquer operação que lide com grandes volumes de refeições ou bebidas.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Por quanto tempo o recipiente mantém a temperatura dos alimentos??**

*Este recipiente térmico é concebido para manter o conteúdo à temperatura ideal (quente ou frio) por um período de até 6 horas, dependendo das condições ambientais e da temperatura inicial do produto.*

### **Como garantir a higiene e limpeza do recipiente??**

*A limpeza é facilitada pelo vedante perfilado da tampa, que é totalmente removível. Recomenda-se lavar todas as partes com água morna e detergente neutro após cada uso, garantindo a desinfeção para cumprir as normas HACCP.*

### **Para que tipo de eventos é mais adequado um recipiente de 50 litros??**

*Um recipiente de 50 litros é ideal para eventos de médio a grande porte, como casamentos, conferências, ou para servir em cantinas com um número significativo de refeições. Permite transportar e distribuir sopas, caldos, café ou chá para dezenas de pessoas.*

### **É seguro empilhar vários recipientes durante o transporte ou armazenamento??**

*Sim, a conceção deste recipiente permite que sejam empilhados de forma segura, o que otimiza significativamente o espaço, tanto em veículos de transporte como em armazéns ou áreas de preparação de eventos.*

### **Qual a vantagem do aço inoxidável 18/8 na construção deste recipiente??**

*O aço inoxidável 18/8, ou AISI 304, é um material de grau alimentar que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é fácil de higienizar. É a escolha ideal para equipamentos que contactam diretamente com alimentos, garantindo a segurança e prolongando a vida útil do produto.*