

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

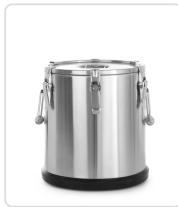


Recipiente Térmico Portátil 15L Aço Inoxidável para Catering

Informacoes do Produto

SKU:	HE710111	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Transporte e mantenha alimentos quentes com este recipiente térmico de 15L em aço inoxidável 18/8. Ideal para catering e eventos, oferece higiene e fácil limpeza.

Descrição Completa

Essencial para a logística de qualquer serviço de alimentação profissional, este recipiente isolado de 15 litros assegura a manutenção ideal da temperatura de pratos e bebidas durante o transporte. Concebido para preservar a cadeia de calor, garante que os alimentos chegam ao destino com a qualidade e segurança exigidas, crucial para a satisfação do cliente.

Recipiente térmico portátil — Características Técnicas

Capacidade	15 Litros
Diâmetro	330 mm
Dimensões (ØxH)	Ø330 x (H)280 mm
Dimensões embalado (LxPxA)	360 x 395 x 300 mm
Peso Líquido	6,97 kg
Peso Bruto	7,74 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/8

Aplicações Profissionais

Para o gestor de catering ou a equipa de eventos que necessita de transportar refeições quentes para fora das instalações, este recipiente é ideal para manter a qualidade dos pratos em serviço contínuo. É igualmente uma solução eficaz para cantinas escolares ou empresariais que realizam o transporte diário de almoços, e para proprietários de roulotes ou food trucks que necessitam de manter os seus ingredientes ou pratos preparados à temperatura de serviço durante horas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste recipiente térmico de 15L destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável 18/8, garantindo durabilidade e conformidade com as exigências de higiene alimentar. A tampa isolada, equipada com pega e uma válvula de ventilação de grandes dimensões, permite uma abertura fácil e segura, minimizando perdas de temperatura. A vedação da tampa, perfilada e removível, simplifica significativamente os processos de limpeza, assegurando a máxima higiene e a rápida preparação para o próximo serviço.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima conservação da temperatura dos alimentos durante o transporte??

Para otimizar a manutenção da temperatura, pré-aqueça o recipiente com água quente antes de adicionar os alimentos. Certifique-se de que a tampa está bem fechada e utilize a válvula de ventilação apenas para aliviar a pressão quando necessário, minimizando a perda de calor.

Este recipiente térmico é adequado para o transporte de líquidos como sopas ou molhos??

Sim, o recipiente, sendo hermético quando fechado, é perfeitamente adequado para o transporte seguro de líquidos como sopas, caldos e molhos, evitando derrames e mantendo a temperatura ideal.

Qual o processo recomendado para a limpeza e higienização do recipiente após a utilização??

A limpeza é simplificada pela vedação da tampa removível. Lave o recipiente e a tampa com água morna e detergente neutro, enxaguando abundantemente. Para uma higienização profunda, utilize um desinfetante adequado para superfícies de contacto com alimentos e deixe secar ao ar.

Qual a capacidade ideal de um recipiente térmico para um serviço de catering de pequena ou média dimensão??

Um recipiente de 15 litros é ideal para porções de acompanhamentos, sopas ou molhos em eventos de pequena a média escala, ou para o transporte de um prato principal para um grupo reduzido. Para maiores volumes, considere múltiplos recipientes ou capacidades superiores para uma logística mais eficiente.

O material em aço inoxidável 18/8 oferece garantias de segurança alimentar e durabilidade??

Sim, o aço inoxidável 18/8 (equivalente ao AISI 304) é amplamente reconhecido na indústria alimentar pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e por ser um material higiénico e seguro para o contacto direto com alimentos, cumprindo as normativas mais rigorosas.