

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



Caixote Lixo Pedal 30L em Aço Inoxidável para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE691342	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Contentor de resíduos com pedal de 30L em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Garante higiene e durabilidade, com balde interno e tampa click-lock.

Descricao Completa

Manter a higiene em espaços de confeitaria é crucial, e este contentor de resíduos com pedal de 30 litros oferece uma solução eficiente para a gestão diária de lixo orgânico e embalagens. Concebido em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, indispensáveis em qualquer ambiente de produção alimentar.

Caixote do Lixo Redondo com Pedal 30L — Caixote Lixo Inox Pedal 30L — Caixote lixo profissional pedal 30L — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	30 Litros
Dimensões (L×P×A)	370 × 294 × 640 mm
Material do corpo	Aço inoxidável
Material do recipiente interior	Polipropileno
Peso Líquido	3,08 kg

Aplicações Profissionais

Para o gestor de um snack-bar ou de uma roulote, este contentor é fundamental na manutenção da ordem e cumprimento das normas sanitárias, especialmente durante o rush do almoço. Em restaurantes de bairro ou pastelarias com área de confeitaria, auxilia na rápida eliminação de desperdícios, otimizando o fluxo de trabalho e contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade do aço inoxidável assegura uma longevidade superior comparativamente a soluções em plástico, resistindo à corrosão e ao uso intensivo em cozinhas. O sistema de pedal antiderrapante e o mecanismo 'click-lock' na tampa proporcionam uma abertura higiénica e um fecho seguro, minimizando odores e prevenindo a contaminação cruzada, um requisito essencial nas normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar este contentor de resíduos??

O corpo em aço inoxidável deve ser limpo regularmente com um pano húmido e detergente suave para manter o brilho e a higiene. O recipiente interior de polipropileno pode ser facilmente removido e lavado com água e sabão.

Este contentor de 30L é adequado para um restaurante de pequeno a médio porte??

Sim, uma capacidade de 30 litros é ideal para áreas de preparação ou zonas de serviço em restaurantes de menor dimensão, snack-bars ou cafés, onde a rotação de detritos é constante mas o volume total não exige contentores de grande porte.

O sistema de pedal garante que não há contacto direto com o lixo??

Absolutamente. O pedal antiderrapante permite uma abertura da tampa sem usar as mãos, minimizando o risco de contaminação cruzada. O sistema "click-lock" mantém a tampa aberta quando necessário e assegura um fecho hermético após o uso.

O aço inoxidável é resistente à corrosão em ambientes de cozinha??

Sim, o aço inoxidável é conhecido pela sua alta resistência à corrosão, tornando-o um material excepcionalmente durável para ambientes húmidos e de uso intensivo como cozinhas profissionais.

Que tipo de sacos de lixo devo usar e como são fixados??

Recomenda-se o uso de sacos de lixo de 30 litros. O recipiente interior em polipropileno possui uma pega dupla que serve também para fixar firmemente o saco, evitando que este escorregue ou fique visível.