

# 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

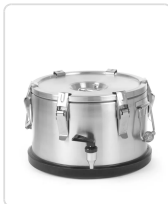


## Recipiente Térmico Profissional c/ Torneira, 25L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE710234	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Mantenha bebidas e sopas quentes ou frias por até 6h. Recipiente térmico de 25L em aço inox com torneira, ideal para serviço de catering e buffets.

## Descricao Completa

A manutenção da temperatura de líquidos é crucial para a qualidade do serviço em qualquer operação de catering ou buffet. Este contentor isotérmico de 25 litros, fabricado em aço inoxidável 18/8, assegura a conservação eficaz de bebidas quentes ou frias por um período superior a 6 horas, essencial para a eficiência de um serviço contínuo e a satisfação do cliente.

### Recipiente Térmico Isolado com Torneira 25L — recipiente térmico — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	25 Litros
<b>Diâmetro</b>	330 mm
<b>Altura</b>	430 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/8
<b>Torneira</b>	Aço Inoxidável, bico a 45 mm
<b>Peso Líquido</b>	9,15 kg
<b>Peso Bruto</b>	10,08 kg

### Aplicações Profissionais

Para o Gestor de Catering que organiza eventos, este contentor é ideal para transportar e servir café, chá ou caldos quentes, mantendo a qualidade térmica durante horas, um pormenor que eleva a experiência do cliente. Em cantinas escolares ou empresariais, facilita a distribuição controlada de bebidas para grandes volumes de utentes. Em food trucks ou roulotes, garante o serviço eficiente de sumos frescos ou sopas quentes ao longo do dia, adaptando-se às dinâmicas de um serviço rápido e de qualidade, sem comprometer a temperatura.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A robustez do aço inoxidável 18/8 confere a este termo uma durabilidade superior e resistência à corrosão, vital em ambientes de restauração intensiva. A capacidade de manter a temperatura por até seis horas é um diferencial competitivo, permitindo um planeamento de serviço mais flexível, otimizando a mise en place e o timing de distribuição. O vedante da tampa, facilmente removível para limpeza, garante a higiene rigorosa, crucial para as normas HACCP, e a sua característica empilhável otimiza o espaço de armazenamento e transporte em operações de catering, tornando-o uma escolha prática e eficiente para o profissional.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a durabilidade da conservação de temperatura deste recipiente?**

*Este contentor isotérmico é concebido para manter o conteúdo à temperatura ideal (quente ou frio) por um período prolongado, até 6 horas, garantindo a qualidade da bebida ou alimento servido.*

### **Como devo realizar a limpeza e manutenção para garantir a higiene e durabilidade?**

*A limpeza é facilitada pelo vedante da tampa que é perfilado e removível. Recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e água morna, enxaguando abundantemente e secando bem para evitar acumulação e prolongar a vida útil do aço inoxidável.*

### **Este recipiente é adequado para o transporte e serviço de sopas ou caldos?**

*Sim, a capacidade de 25 litros e a torneira em aço inoxidável com bico a 45 mm tornam-no ideal para o transporte e distribuição controlada de sopas, caldos ou outras bebidas quentes e frias em eventos e cantinas.*

### **Posso empilhar vários destes recipientes para otimizar o espaço de armazenamento ou transporte?**

*Sim, o design deste contentor térmico permite empilhar vários recipientes uns em cima dos outros de forma segura, o que é uma vantagem significativa para otimizar o espaço durante o armazenamento e o transporte em operações de catering.*

### **Qual o material de construção e a sua relevância para a segurança alimentar?**

*Fabricado em aço inoxidável 18/8, este material é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo um material inerte e seguro para o contacto com alimentos e bebidas, em conformidade com as normas de segurança alimentar.*