

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



Hotelequip.pt

Recipiente Térmico Profissional 20L c/ Torneira Inox

Informacoes do Produto

SKU:	HE710227	Modelo:	710227
Marca:	HENDI	EAN:	8711369710227

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	710227
EAN	8711369710227

Descricao Resumida

Recipiente térmico profissional de 20L em aço inox, mantém líquidos quentes ou frios até 6h. Ideal para catering e eventos, otimiza o serviço e higiene.

Descricao Completa

Manter bebidas ou sopas à temperatura ideal é crucial para um serviço eficiente e de qualidade, e este termo-dispensador de 20 litros foi concebido para assegurar a integridade do produto até seis horas. Com construção robusta em aço inoxidável e uma torneira de fácil manuseio, facilita a distribuição controlada e higiénica em qualquer contexto profissional.

recipiente térmico 20L — recipiente térmico isolado — Recipiente Térmico Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	20 Litros
Material	Aço Inoxidável 18/8
Dimensões (Ø x A)	330 x 360 mm
Tipo de Torneira	Aço inoxidável
Altura do Bico	Aprox. 45 mm
Retenção Térmica	Até 6 horas
Peso Líquido	8,14 kg

Dimensões da Embalagem (CxLxA)

435 × 392 × 365 mm

Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para o gestor de catering que necessita transportar e servir grandes volumes de bebidas quentes ou frias em eventos e buffets. É também ideal para snack-bares, pastelarias ou roulotes que oferecem sopas ou chás, garantindo que o produto mantém a temperatura durante o rush do serviço. Para cantinas escolares ou empresariais, proporciona uma solução robusta para a distribuição de líquidos, assegurando a qualidade e a higiene exigidas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua capacidade de retenção térmica de até 6 horas distingue-o no mercado, sendo fundamental para manter a qualidade dos produtos servidos. O vedante da tampa, perfilado e removível, assegura uma limpeza simplificada e eficaz, crucial para o cumprimento das normas HACCP e a prevenção de contaminação cruzada. Adicionalmente, o design permite empilhar vários recipientes, otimizando o espaço de armazenamento e transporte, uma vantagem notável para operações com logística apertada.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a manutenção da temperatura dos líquidos?

Para maximizar a retenção térmica até 6 horas, recomenda-se pré-aquecer o recipiente com água quente ou arrefecê-lo com água fria, durante alguns minutos, antes de adicionar o líquido final.

Qual a facilidade de limpeza e higienização?

A limpeza é simplificada graças ao vedante perfilado da tampa que é totalmente removível. Isto permite uma higienização completa de todas as superfícies em contacto com os alimentos, essencial para as normas HACCP.

Este termo-dispensador pode ser utilizado para qualquer tipo de evento?

Com uma capacidade de 20 litros, é ideal para eventos de média dimensão, buffets, serviços de catering, cantinas e food trucks que necessitem de servir bebidas ou sopas a um volume considerável de clientes, garantindo sempre a temperatura adequada.

É possível armazenar vários recipientes de forma eficiente?

Sim, o design deste recipiente permite que vários sejam empilhados uns em cima dos outros, otimizando significativamente o espaço de armazenamento quer em armazéns quer durante o transporte para eventos.

Qual a altura do bico da torneira e que tipo de copos podem ser usados?

O bico da torneira está posicionado a aproximadamente 45 mm do fundo, permitindo o enchimento fácil de uma vasta gama de copos e chávenas de tamanho padrão, sem derrames e com controlo total.