

# 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



Hotelequip.pt

## Recipiente Térmico Profissional 20L c/ Torneira Inox

### Informacoes do Produto

SKU:

HE710227

Modelo:

N/D

Marca:

N/D

EAN:

N/D

### Imagens do Produto



### 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 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 x 392 x 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.*