

# 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

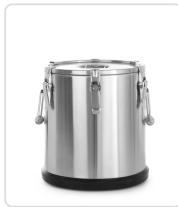


## Recipiente Térmico Portátil Inox 25L para Catering e Eventos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE710210	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Mantenha alimentos quentes em transporte com este recipiente térmico portátil de 25L, construído em aço inoxidável robusto para catering e eventos.

## Descricao Completa

Para a entrega de refeições quentes, este contentor isotérmico de 25 litros em aço inoxidável mantém a temperatura ideal. É a solução perfeita para catering e eventos que exigem conformidade HACCP e qualidade consistente.

### recipiente térmico portátil — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	25 Litros
Dimensões Externas (LxPxA)	365 x 396 x 438 mm
Diâmetro	2330 mm
Material	Aço Inoxidável 18/8
Peso Líquido	8,93 kg
Peso Bruto	9,86 kg

### Aplicações Profissionais

Este contentor térmico de 25 litros é ideal para uma vasta gama de operações. Para o **Gestor de Catering** que planeia um serviço de almoço num evento empresarial ou para o **proprietário de uma Roulote** que necessita de transportar sopas ou guisados quentes, garante que os pratos chegam ao destino com a temperatura perfeita. É igualmente valioso para **cantinas escolares e empresariais** na distribuição de refeições, mantendo a qualidade durante o percurso.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste contentor isolado distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável 18/8 (equivalente a AISI 304), que não só confere durabilidade e resistência à corrosão, mas também facilita a limpeza e manutenção, essencial para a higiene alimentar. A tampa isolada e o sistema de ventilação otimizado asseguram uma retenção térmica superior, minimizando as quebras de temperatura e prolongando a frescura e segurança dos alimentos durante horas, superando alternativas genéricas.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Por quanto tempo este recipiente consegue manter os alimentos quentes??**

*Graças ao seu design isolado e à tampa com selo perfilado, o recipiente é capaz de manter os alimentos quentes por várias horas, dependendo da temperatura inicial e das condições ambientais. A sua construção em aço inoxidável minimiza a perda de calor.*

### **Como devo realizar a limpeza e manutenção deste recipiente térmico??**

*A limpeza é simplificada graças ao seu material em aço inoxidável e ao selo da tampa que é removível. Deve ser lavado com água quente e detergente neutro, enxaguado abundantemente e seco completamente para evitar manchas e garantir a higiene.*

### **Este recipiente de 25L é adequado para transportes de grandes volumes ou serviços de entrega diários??**

*Com uma capacidade de 25 litros, este recipiente é ideal para o transporte de porções consideráveis de alimentos, adequando-se a serviços de catering de médio porte, eventos com cerca de 30-50 pessoas ou rotas de entrega diárias para cantinas. Para volumes muito maiores, múltiplos recipientes podem ser necessários.*

### **Posso utilizar este contentor para manter alimentos frios??**

*Embora seja otimizado para manter alimentos quentes, a sua capacidade de isolamento também o torna eficaz para a manutenção de temperaturas frias, desde que os alimentos sejam introduzidos já refrigerados. É uma solução versátil para transporte térmico.*

### **Quais os benefícios do aço inoxidável 18/8 na construção deste recipiente??**

*O aço inoxidável 18/8 (equivalente a AISI 304) é conhecido pela sua excepcional resistência à corrosão e durabilidade, o que prolonga a vida útil do equipamento mesmo com uso intensivo. É também um material higiénico, fácil de limpar e que não reage com os alimentos, mantendo o seu sabor inalterado.*