

# 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



## Termo Alimentar Portátil 11L Inox — Transporte Quente

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE708071	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Termo alimentar portátil de 11 litros em aço inoxidável com parede dupla, ideal para transporte seguro de alimentos quentes. Dimensões 325x320x344mm.

## Descricao Completa

Concebido para preservar a temperatura dos seus pratos durante o transporte, este contentor isotérmico de 11 litros em aço inoxidável é a solução robusta para manter a qualidade dos alimentos. Essencial para serviços de entrega ou para garantir a temperatura da *mise en place* em diferentes pontos de serviço, oferece fiabilidade e higiene em cada utilização.

### Recipiente Térmico Portátil — Termo Alimentar Portátil — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	11 litros
<b>Material</b>	Aço inoxidável (dupla parede com isolamento), acabamento acetinado
<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	325 × 320 × 344 mm
<b>Diâmetro</b>	300 mm
<b>Espessura Interior</b>	0,5 mm
<b>Peso Líquido</b>	3,18 kg
<b>Pegas</b>	2 ergonómicas
<b>Tampa</b>	Hermética com pega, 2 fechos de encaixe e 1 fixo, junta de perfil removível
<b>Empilhável</b>	Não
<b>Lavagem</b>	Não lavável na máquina de lavar loiça

### Aplicações Profissionais

Para empresas de catering ou restaurantes com serviço de entrega que necessitam de transportar sopas, guisados ou bebidas quentes, este termo alimentar assegura a manutenção da temperatura ideal. É igualmente ideal para roulotes e food trucks que precisam de conservar ingredientes preparados ou pratos confeccionados a quente durante o período de serviço, ou para cantinas que gerem a distribuição de refeições em diferentes espaços.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A construção em aço inoxidável de parede dupla com material isolante garante uma retenção térmica superior, crucial para a segurança alimentar e a qualidade do serviço. As duas pegas ergonómicas permitem um transporte seguro e confortável, mesmo quando o recipiente está totalmente carregado. A tampa hermética, com fechos robustos e junta removível, facilita uma limpeza profunda, fundamental para cumprir as normas de higiene e otimizar a rotação de stock sem comprometer a integridade dos alimentos.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como o termo mantém os alimentos quentes durante o transporte??**

*Este recipiente utiliza uma construção de parede dupla em aço inoxidável, com um material isolante preenchido no espaço entre as paredes. Esta tecnologia de isolamento minimiza a perda de calor, mantendo os alimentos e bebidas quentes por períodos prolongados durante o transporte.*

### **Qual a capacidade de 11 litros e para que tipo de serviço é mais adequado??**

*Com uma capacidade de 11 litros, este termo alimentar é ideal para o transporte de pequenas a médias quantidades de líquidos, sopas, ou guisados. É particularmente adequado para serviços de catering de menor escala, entregas ao domicílio, ou para a manutenção de um buffet numa roulote ou snack-bar, garantindo que as porções se mantêm na temperatura de serviço.*

### **A limpeza do termo é complicada devido à sua estrutura??**

*A limpeza deste termo alimentar é simplificada pela junta de perfil removível da tampa, que permite uma higienização completa e eficaz. No entanto, é importante notar que o recipiente não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, exigindo lavagem manual para preservar o material isolante e a integridade do produto.*

### **Este recipiente pode ser empilhado com outros para otimizar o espaço de transporte??**

*Não, este modelo de recipiente térmico não é concebido para ser empilhado. Para otimizar o espaço durante o transporte, é crucial considerar este fator no planeamento logístico, garantindo que cada unidade seja transportada individualmente para evitar danos e manter a estabilidade da carga.*

### **As pegas garantem um transporte realmente seguro, mesmo quando o termo está cheio??**

*Sim, as duas pegas do termo alimentar são ergonômicas e robustas, garantindo um transporte seguro e confortável. Foram concebidas para suportar o peso total do recipiente mesmo quando está completamente cheio com 11 litros de conteúdo, minimizando o risco de acidentes e facilitando a movimentação em ambientes profissionais dinâmicos.*