

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: 23/06/2026

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

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE708071 | Modelo: | 708071 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369708071 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | 708071 |

EAN

8711369708071

Descrição Resumida

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

Descrição 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 11L — recipiente térmico HENDI 11L — Recipiente Térmico Portátil — Termo Alimentar Portátil — Características Técnicas

| | |
|-----------------------------------|---|
| Capacidade | 11 litros |
| Material | Aço inoxidável (dupla parede com isolamento), acabamento acetinado |
| Dimensões Externas (LxPxA) | 325 x 320 x 344 mm |
| Diâmetro | 300 mm |
| Espessura Interior | 0,5 mm |
| Peso Líquido | 3,18 kg |
| Pegas | 2 ergonómicas |
| Tampa | Hermética com pega, 2 fechos de encaixe e 1 fixo, junta de perfil removível |
| Empilhável | Não |

Lavagem

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 ergonómicas 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.