

# 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 36L – Transporte de Alimentos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE710258	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Termo isotérmico profissional em aço inox de 36L, ideal para manter alimentos quentes ou frios durante o transporte seguro em catering e take-away.

## Descricao Completa

A manutenção térmica de alimentos e bebidas é um pilar fundamental para qualquer operação de catering ou serviço de entregas. Este recipiente isotérmico de 36 litros, fabricado integralmente em aço inoxidável com isolamento de parede dupla, garante que os pratos e líquidos mantêm a sua temperatura ideal e conformidade com as normas HACCP, desde a confeção até ao momento de servir.

### recipiente térmico inox 36L — recipiente térmico portátil — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	36 Litros
<b>Diâmetro Externo</b>	400 mm
<b>Altura</b>	500 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	422 x 418 x 500 mm
<b>Peso Líquido</b>	6,5 kg
<b>Material</b>	Aço Inoxidável (interior e exterior), acabamento acetinado
<b>Isolamento</b>	Parede dupla com material isolante
<b>Pegas</b>	2 pegas ergonómicas
<b>Tampa</b>	Hermética com pega, 2 fixadores de encaixe e 1 fixa, junta removível
<b>Empilhável</b>	Não
<b>Lavagem em Máquina de Loiça</b>	Não recomendado

## Aplicações Profissionais

---

Para o responsável de catering que serve eventos em diferentes localizações, este recipiente isotérmico assegura a temperatura perfeita dos pratos principais ou acompanhamentos. É igualmente ideal para food trucks e roulotes, garantindo um serviço ágil e eficiente durante o rush do almoço, ou para restaurantes que operam com take-away e entregas, mantendo a qualidade da ementa até ao cliente final.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Este recipiente térmico distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável de parede dupla e isolamento de alta performance, prolongando a manutenção da temperatura dos alimentos por horas. As pegas ergonómicas permitem um transporte seguro mesmo quando totalmente carregado, e a tampa hermética com junta removível simplifica a limpeza e desinfeção, crucial para a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional. O sistema de fecho por encaixe assegura a integridade do conteúdo durante o transporte.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade de retenção de temperatura deste recipiente??

*Graças à sua construção em aço inoxidável de parede dupla com material isolante, este recipiente é concebido para manter alimentos quentes ou frios por várias horas, ideal para transporte e buffets sem acesso a fontes de calor.*

### É seguro para o transporte de líquidos como sopas ou molhos??

*Sim, a tampa hermética, equipada com dois fixadores de encaixe e um fixo, juntamente com uma junta de perfil removível, garante um selamento seguro, prevenindo derrames durante o transporte de líquidos.*

### Como se efetua a limpeza e higienização do recipiente??

*A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável e pela junta de perfil removível da tampa, que permite uma higienização completa e eficaz. Recomenda-se lavagem manual para preservar a integridade do material isolante.*

### Este termo é adequado para grandes volumes de serviço??

*Com uma capacidade de 36 litros e dimensões de 422x418x500mm, este recipiente é ideal para o transporte de volumes médios a grandes de alimentos, adequando-se a caterings de menor escala, eventos pontuais ou como apoio logístico em cozinhas com serviço de take-away.*

### Pode ser utilizado para manter alimentos frios??

*Sim, o isolamento de parede dupla é eficaz tanto para a retenção de calor quanto para a manutenção de baixas temperaturas, tornando-o versátil para o transporte de alimentos refrigerados ou congelados, como saladas ou sobremesas que necessitam de frescura.*