

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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Recipiente Térmico Portátil Inox 31L para Catering Ø400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE708095	Modelo:	708095
Marca:	HENDI	EAN:	8711369708095

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	708095
EAN	8711369708095

Descricao Resumida

Recipiente térmico robusto em aço inoxidável 31L para transporte de alimentos quentes em catering. Garante segurança e higiene na entrega de refeições.

Descricao Completa

Garantir a manutenção da temperatura dos alimentos durante o transporte é crucial para qualquer serviço de catering ou evento. Este recipiente isotérmico em aço inoxidável de 31 litros oferece uma solução robusta para manter pratos quentes e bebidas na temperatura ideal, assegurando a qualidade e segurança alimentar desde a cozinha até ao cliente.

recipiente térmico catering — recipiente térmico inox — Recipiente térmico portátil — Características Técnicas

Capacidade	31 Litros
Material	Aço inoxidável com acabamento acetinado
Dimensões (LPA)	422 x 420 x 450 mm
Diâmetro	400 mm
Peso Líquido	5,63 kg
Peso Bruto	6,71 kg
Características da Tampa	Hermética, 2 fixadores de encaixe, 1 fixa, junta removível

Isolamento	Paredes duplas em aço inoxidável com material isolante
Lavagem	Não adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para o Gestor de Catering que necessita de transportar refeições quentes para eventos corporativos, festas privadas ou buffets, garantindo que a comida chega fresca e à temperatura de serviço. Perfeito também para proprietários de food trucks e rouletes que servem sopas ou guisados, ou para restaurantes de bairro que realizam entregas ao domicílio, assegurando a satisfação do cliente com a qualidade da confeitura mantida.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste termo profissional é justificada pela sua construção integral em aço inoxidável de alta qualidade, incluindo o interior com 0,5 mm de espessura, o que assegura durabilidade e conformidade com as exigências de higiene alimentar. O isolamento de parede dupla mantém a temperatura efetivamente, enquanto as pegas ergonómicas e a tampa hermética com fechos robustos garantem um transporte seguro, minimizando riscos de derrames e contaminação.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter o recipiente térmico?

A limpeza deve ser feita manualmente com água morna e detergente suave. A junta de perfil da tampa é removível, facilitando a higienização completa e evitando a acumulação de resíduos, essencial para cumprir as normas HACCP. Não é adequado para máquina de lavar loiça.

Qual a capacidade real para um serviço de catering?

Com 31 litros de capacidade, este recipiente é adequado para transportar grandes quantidades de sopas, guisados, massas ou molhos, servindo confortavelmente entre 20 a 30 porções, dependendo do tipo de alimento e tamanho das doses. É ideal para pequenos e médios eventos ou como complemento em operações maiores. ?

Por quanto tempo este recipiente mantém os alimentos quentes?

Graças à sua construção de parede dupla em aço inoxidável com material isolante, o recipiente é concebido para manter os alimentos significativamente quentes por várias horas, dependendo da temperatura inicial do alimento e da frequência de abertura da tampa.

É seguro transportar líquidos neste recipiente?

Sim, a tampa hermética, equipada com 2 fixadores de encaixe e 1 fixa, e uma junta de perfil removível, garante um selo seguro que minimiza o risco de derrames durante o transporte, tornando-o ideal para sopas, molhos e outros líquidos.

Que tipo de material é utilizado e qual a sua durabilidade?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, tanto no interior como no exterior, com um acabamento acetinado. Este material é conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para uso intensivo em cozinhas profissionais.