

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Caixa Térmica EPP Profissional para 9 Tabuleiros 600x400mm

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	HE707685	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descrição Resumida

Caixa térmica ultraleve em EPP, ideal para transporte e manutenção de temperatura de alimentos quentes e frios. Capacidade para 9 tabuleiros 600x400mm.

### Descrição Completa

A caixa isotérmica em EPP é a solução fundamental para gestores de catering e restaurantes que necessitam de preservar a temperatura dos alimentos, sejam quentes ou frios, durante o transporte. Este recipiente ultraleve, com capacidade para nove tabuleiros de 600x400mm, assegura a integridade das refeições desde a confeção até ao ponto de consumo, crucial para a qualidade do serviço em eventos e entregas.

### Caixa térmica 600x400mm — Caixa térmica profissional — Características Técnicas

<b>Material</b>	EPP (Polipropileno Expandido)
<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	695 x 540 x 640 mm
<b>Capacidade</b>	128 Litros
<b>Capacidade Tabuleiros</b>	9x Tabuleiros 600x400 mm
<b>Distância entre Calhas</b>	50 mm
<b>Peso Líquido</b>	5,6 kg

### Aplicações Profissionais

Para empresas de catering que gerem eventos com rotação de ementas, esta caixa térmica é indispensável na manutenção da temperatura de entradas, pratos principais ou sobremesas, garantindo a qualidade desde a cozinha central até ao local do evento. É igualmente ideal para restaurantes com serviço de entregas ou take-away de grande volume, assegurando que o cliente final receba a refeição na condição ideal. Em cantinas escolares ou empresariais, otimiza a distribuição de refeições, mantendo a cadeia de frio ou calor conforme as normas HACCP.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente isotérmico em EPP distingue-se pela sua construção ultraleve e robusta, crucial para a eficiência nas operações diárias de transporte. A sua capacidade para alojar até nove tabuleiros de 600x400mm otimiza a logística de grandes volumes de alimentos, enquanto a resistência a amplas variações de temperatura garante a conformidade com as exigências HACCP. A característica empilhável e os cantos arredondados, que promovem um manuseamento seguro, são pensados para a durabilidade e a praticidade em ambientes de cozinha profissional e catering.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como limpar e higienizar a caixa térmica??**

*A caixa em EPP é fácil de limpar com água morna e detergente neutro. Recomenda-se a secagem completa antes de guardar para evitar odores e garantir a higiene, fundamental para a segurança alimentar.*

### **Que tipo de tabuleiros são compatíveis com esta caixa térmica??**

*Esta caixa foi concebida para tabuleiros de 600x400mm, oferecendo 9 calhas com uma distância de 50mm entre si. Não inclui os tabuleiros, que devem ser adquiridos separadamente.*

### **É possível transportar alimentos quentes e frios em simultâneo??**

*A caixa térmica é adequada para manter a temperatura de alimentos quentes e frios, mas não foi concebida para transportar ambos os tipos de alimentos no mesmo compartimento de forma otimizada, devido à partilha de ar. Para máxima eficiência, recomenda-se o uso exclusivo para quente ou frio.*

### **Qual a durabilidade e resistência do material EPP??**

*O EPP (polipropileno expandido) é um material ultraleve e extremamente resistente a impactos e a uma vasta gama de temperaturas, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais.*

### **Qual a capacidade interna total desta caixa térmica??**

*A caixa possui uma capacidade interna de 128 litros, distribuída por 9 níveis de calhas para tabuleiros de 600x400mm, otimizando o transporte de grandes quantidades de alimentos.*