

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tampa para Dispensador de Pratos, Aço Inoxidável, Ø 340x60 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1.190.462.010	Modelo:	TDP-28
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	TDP-28

Descricao Resumida

Tampa plástica de alta resistência para dispensadores de pratos, com Ø 340x60 mm. Ideal para manter a temperatura e higiene em buffets e self-service.

Descricao Completa

Tampa Dispensador Pratos — Tampa para Dispensador de Pratos — Principais Vantagens

Essencial para qualquer ambiente HORECA, esta tampa (ou cobertura para dispensador) foi desenvolvida para otimizar o serviço de refeições em buffets e zonas de self-service. A sua conceção robusta e material de alta qualidade asseguram uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso contínuo em cozinhas profissionais e refeitórios de elevado volume.

Desenvolvida para maximizar a eficiência, a tampa contribui para manter a temperatura ideal dos pratos, garantindo que a comida seja servida sempre nas melhores condições. Isto é crucial para a satisfação do cliente e para a conformidade com as normas de segurança alimentar.

O design funcional permite um manuseamento fácil e rápido, essencial em ambientes de ritmo acelerado. A sua construção leve, mas resistente, facilita a colocação e remoção, agilizando o processo de reabastecimento e manutenção dos dispensadores.

Aplicações

Esta tampa é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas empresariais, hospitais e qualquer estabelecimento que utilize dispensadores de pratos no seu serviço de buffet ou self-service. É particularmente útil em situações onde a manutenção da temperatura dos pratos é uma prioridade, como eventos de catering e áreas de refeição com grande afluência.

A sua aplicação estende-se a cozinhas industriais e espaços de restauração coletiva, ajudando a garantir um fluxo de trabalho contínuo e higiénico. É uma solução versátil para otimizar a apresentação e o serviço de pratos quentes ou frios.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Diâmetro x Altura)	Ø 340 x 60 mm
Material	Plástico de alta resistência

Característica	Detalhe
Cor	Neutro/Transparente (conforme imagem)
Peso	Leve e de fácil manuseamento
Compatibilidade	Dispensadores de pratos com dimensões compatíveis