

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cúpula Isotérmica para Serviço de Sala Ø 259 mm Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMDS9-497	Modelo:	MDSD9-497
Marca:	Cambro	EAN:	099511345656

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MDSD9-497
EAN	099511345656

Descricao Resumida

Cúpula isotérmica em polipropileno de Ø 259 mm para manter a temperatura de pratos individuais. Ideal para serviço de sala em hotelaria e catering profissional.

Descricao Completa

Domo isotérmico em polipropileno azul marinho de 25,9 cm de diâmetro, ideal para manter alimentos quentes ou frios em buffets e serviços de catering. Com 7,3 cm de altura, adapta-se perfeitamente a diversas apresentações, garantindo a segurança alimentar e a eficiência no serviço contínuo, mesmo em horários de maior afluência.

domo isotérmico — Características Técnicas

Diâmetro	25,9 cm
Altura	7,3 cm
Material	Polipropileno
Cor	Azul marinho
Quantidade Mínima por Encomenda	12 unidades
Código de Produto (SKU)	DBMMDS9-497

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de hotel ou gestor de catering que necessita de apresentar saladas, sobremesas ou outros pratos frios de forma organizada e com controlo de temperatura. Perfeito para buffets em restaurantes com elevado volume de serviço ou em eventos, onde a manutenção da temperatura e a apresentação visual são cruciais para a experiência do cliente e para a gestão eficiente do stock alimentar.

Domo Isotérmico - Principais Vantagens

A construção em polipropileno de alta densidade confere a esta cúpula de apresentação uma durabilidade superior e facilidade de limpeza, essencial para cumprir as normas HACCP em cozinhas

profissionais. A cor azul marinho discreta complementa qualquer estilo de buffet, enquanto a sua natureza isotérmica ajuda a manter a temperatura ideal dos alimentos expostos, contribuindo para a segurança alimentar e a qualidade do serviço prestado em restaurantes e hotéis.

Perguntas Frequentes

Este domo é adequado para manter alimentos quentes?

O domo foi concebido primariamente para a apresentação de alimentos frios ou à temperatura ambiente, auxiliando na manutenção da sua temperatura por um período limitado. Para manutenção de calor prolongada, recomendamos equipamentos específicos para essa função.

Qual o material exato e quais as suas vantagens?

O material é polipropileno, conhecido pela sua resistência a impactos, durabilidade e facilidade de higienização, sendo ideal para o contacto com alimentos em ambientes profissionais e para o cumprimento das normas de segurança alimentar.

É possível encomendar quantidades inferiores a 12 unidades?

A quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 12 unidades, garantindo assim otimização de custos logísticos e de produção para o fornecedor.

As dimensões são adequadas para que tipo de estabelecimentos?

Com 25,9 cm de diâmetro e 7,3 cm de altura, estas cúpulas são ideais para balcões de buffet em restaurantes de pequena e média dimensão, pastelarias, snack-bares e serviços de catering que necessitam de soluções compactas mas eficazes para a apresentação de alimentos.

O domo é resistente a quebras em caso de queda?

Sim, o polipropileno é um material robusto e com boa resistência ao impacto, o que o torna mais seguro contra quebras acidentais em comparação com materiais mais frágeis, assegurando maior durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

?