

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Base para Prato Isotérmico Redonda, Ø 24,3 cm x 4,6 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBMMDSL9-480	<b>Modelo:</b>	MDSL9-480
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511345595

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	MDSL9-480
<b>EAN</b>	099511345595

### Descricao Resumida

Base isotérmica de polipropileno para pratos, com 24,3 cm de diâmetro, ideal para manter a temperatura dos alimentos em serviços de buffet e catering.

## Descrição Completa

Este disco de polipropileno, com 24,3 cm de diâmetro e 4,6 cm de altura, em cor cinza moteado, é ideal para complementar equipamentos de buffet e self-service, garantindo a organização e apresentação de alimentos em eventos ou serviços de catering. Fabricado em polipropileno resistente, cumpre as normas de segurança alimentar, sendo essencial para manter a organização em serviços contínuos.

### Fundo Isotérmico Buffet — Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	24,3 cm
<b>Altura</b>	4,6 cm
<b>Material</b>	Polipropileno
<b>Cor</b>	Gris moteado
<b>Quantidade Mínima de Pedido</b>	12 unidades
<b>Classificação Aduaneira</b>	3924900090

### Aplicações Profissionais

Ideal para gestores de F&B em hotéis ou organizadores de eventos que necessitam de uma apresentação impecável em buffets. Para o Chef de cozinha de restaurantes com serviço de buffet, este acessório assegura a correta disposição dos alimentos, otimizando o espaço e a apresentação visual, seguindo as normas HACCP.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O polipropileno de alta qualidade garante durabilidade e resistência a impactos, sendo seguro para contacto com alimentos. O design em cinza moteado adapta-se a qualquer decoração de buffet, enquanto o tamanho compacto facilita o manuseamento e armazenamento. A quantidade mínima de

pedido de 12 unidades torna-o uma opção económica para estabelecimentos de média dimensão.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este disco é adequado para contacto direto com alimentos quentes?**

Sim, o polipropileno utilizado é seguro para contacto com alimentos e resiste a temperaturas normais de serviço em buffets. Recomenda-se verificar a temperatura máxima suportada pelo material para evitar deformações.

### **Qual a principal vantagem deste disco em relação a outros materiais?**

A principal vantagem é a sua leveza, durabilidade e custo-benefício. O polipropileno é resistente a quedas e fácil de limpar, o que o torna ideal para ambientes de grande utilização como buffets e cantinas.

### **Como posso limpar e manter este disco?**

Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água ou em máquina de lavar loiça profissional. Recomenda-se secar completamente antes de guardar para evitar manchas de humidade.

### **Este disco pode ser usado em conjunto com outros elementos de buffet?**

Sim, o seu diâmetro e altura foram pensados para se integrarem harmoniosamente com outros recipientes e acessórios de buffet, facilitando a criação de composições visuais atraentes e funcionais.

### **Qual a quantidade mínima de pedido para este item?**

A quantidade mínima de pedido é de 12 unidades, o que o torna acessível para pequenos e médios estabelecimentos que procuram adquirir este complemento de forma económica.