

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 Isolada para Serviço de Mesa Ø 25,9 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMDSLD9-480	Modelo:	MDSLD9-480
Marca:	Cambro	EAN:	099511348404

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MDSLD9-480
EAN	099511348404

Descricao Resumida

Cúpula isotérmica isolada de Ø 25,9 cm em polipropileno cinzento matizado, ideal para manter a temperatura dos alimentos no serviço de mesa profissional.

Descrição Completa

Esta cúpula isotérmica isolada, com 25,9 cm de diâmetro, foi concebida para manter a temperatura dos alimentos durante o serviço de mesa, assegurando a qualidade da refeição até ao cliente. É uma solução robusta para ambientes profissionais que exigem controlo térmico.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	25,9 cm
Altura	7 cm
Cor	Cinzento matizado
Material	Polipropileno

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que necessitam de manter a temperatura dos pratos durante o transporte ou serviço, como hotéis, hospitais, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e eventos. A sua construção robusta adapta-se bem ao uso intensivo em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

Cúpula Isotérmica — Principais Vantagens

- **Manutenção Térmica Eficaz:** O isolamento integrado garante que os alimentos permaneçam quentes ou frios por mais tempo, melhorando a experiência do cliente.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em polipropileno de alta qualidade, resiste a impactos e ao uso diário em ambientes exigentes.
- **Higiene Otimizada:** Superfície lisa e material fácil de limpar, contribuindo para os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- **Design Funcional:** Leve e empilhável, facilita o armazenamento e o transporte, otimizando o espaço na área de serviço.

- **Resistência a Temperaturas:** Adequada para lavagem em máquinas de loiça industriais, suportando ciclos de limpeza intensivos.

Como esta cúpula ajuda a manter a temperatura dos alimentos?

A cúpula possui isolamento térmico que retém o calor ou o frio no seu interior, protegendo os alimentos das variações de temperatura ambiente e prolongando a sua condição ideal até ao momento do consumo.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens para uso profissional?

É fabricada em polipropileno, um material conhecido pela sua leveza, alta resistência a impactos e durabilidade. É também fácil de limpar e higienizar, essencial para o cumprimento das normas de segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Esta cúpula é adequada para máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o polipropileno de alta qualidade utilizado na sua construção é resistente a altas temperaturas e a detergentes agressivos, tornando-a perfeitamente compatível com máquinas de lavar loiça profissionais para uma limpeza eficiente e segura.

Pode ser empilhada para otimizar o armazenamento?

Sim, o design destas cúpulas permite o empilhamento seguro e estável, o que é crucial para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas e áreas de serviço com volume elevado.

Em que tipo de estabelecimentos é mais utilizada esta cúpula?

É amplamente utilizada em hotéis, hospitais, cantinas de empresas e escolas, e serviços de catering, onde a manutenção da temperatura dos alimentos e a apresentação são cruciais para a satisfação do cliente e a eficiência operacional.