

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/07/2026

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

Tigela Isotérmica Polipropileno Ø13.3cm x 6cm Mirtilo

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMDSB16-487	Modelo:	MDSB16-487
Marca:	Cambro	EAN:	099511348350

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MDSB16-487
EAN	099511348350

Descricao Resumida

Tigela isotérmica em polipropileno de Ø13.3cm, ideal para manter a temperatura de alimentos quentes ou frios em buffets e serviços de catering. Cor mirtilo.

Descricao Completa

Esta tigela isotérmica foi concebida para manter a temperatura ideal de alimentos, sejam eles quentes ou frios, durante o serviço ou transporte em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	13.3 cm
Altura	6 cm
Cor	Mirtilo
Material	Polipropileno

Aplicações Profissionais

Esta tigela isotérmica é uma solução prática para a manutenção da temperatura de alimentos em diversos contextos profissionais. É ideal para buffets de hotéis e restaurantes, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering para eventos, e até mesmo em roulotes e food trucks que necessitem de servir porções individuais à temperatura controlada. A sua robustez torna-a adequada para uso diário em ambientes de grande exigência.

Tigela Isotérmica — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** Conserva eficazmente a temperatura de alimentos quentes ou frios por mais tempo.
- **Material Durável:** Fabricada em polipropileno resistente, garante uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.
- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de alimentos, desde sopas a saladas e sobremesas.
- **Higiene:** Superfície lisa e fácil de limpar, contribuindo para a segurança alimentar.
- **Design Prático:** Dimensões compactas que facilitam o armazenamento e o serviço.

Para que serve uma tigela isotérmica?

Uma tigela isotérmica serve para manter os alimentos à sua temperatura ideal, sejam eles quentes ou frios, durante um período prolongado. É essencial para buffets, catering e serviços onde a temperatura dos alimentos é crucial.

Qual o material desta tigela?

Esta tigela é fabricada em polipropileno, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência a impactos e propriedades isolantes, além de ser seguro para contacto com alimentos.

É adequada para alimentos quentes e frios?

Sim, a sua construção isotérmica permite que seja utilizada tanto para manter alimentos quentes, como sopas ou purés, quanto para conservar a frescura de alimentos frios, como saladas de fruta ou sobremesas.

Como se deve limpar esta tigela?

A tigela pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar completamente antes de guardar para evitar odores.

Pode ser utilizada em buffets?

Sim, esta tigela isotérmica é particularmente adequada para buffets, permitindo que os alimentos sejam apresentados e mantidos à temperatura correta por mais tempo, garantindo a qualidade e segurança para os clientes.