

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

Base Isotérmica para Placa, 24.3 cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMDSL9-497	Modelo:	MDSL9-497
Marca:	Cambro	EAN:	099511345618

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MDSL9-497
EAN	099511345618

Descricao Resumida

Base isotérmica em polipropileno, 24.3 cm de diâmetro, ideal para manter a temperatura de pratos em buffets e serviços de catering. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Mantenha a apresentação impecável com este fundo para placa isotérmico, concebido para preservar a temperatura ideal em qualquer buffet ou serviço de catering. Com 24,3 cm de diâmetro e 4,6 cm de altura, este acessório essencial em polipropileno azul marinho é ideal para o controlo de temperatura de alimentos e para otimizar o serviço em momentos de maior afluência.

fundo placa isotérmico — Características Técnicas

Diâmetro	24,3 cm
Altura	4,6 cm
Material	Polipropileno
Cor	Azul marinho
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades
Referência Fornecedor	MDSL9-497

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias e serviços de catering que necessitam de manter a apresentação e a temperatura dos alimentos em buffets ou durante o serviço. O Chef de qualquer estabelecimento de média dimensão que valorize a eficiência e a qualidade na apresentação usufrui deste acessório para garantir a satisfação do cliente.

Manter a Temperatura Ideal — Principais Vantagens

Este fundo isotérmico de polipropileno assegura a manutenção da temperatura dos alimentos servidos em buffets, evitando perdas de calor ou frio e contribuindo para a segurança alimentar. O

seu design robusto e a cor azul marinho conferem durabilidade e um visual apelativo ao ponto de serviço.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste fundo isotérmico?

É fabricado em polipropileno, um material resistente e adequado para uso alimentar.

Qual a dimensão deste fundo?

Possui um diâmetro de 24,3 cm e uma altura de 4,6 cm.

Quantas unidades é necessário encomendar?

A quantidade mínima de pedido é de 12 unidades.

Este fundo é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis, pastelarias e empresas de catering que servem buffets.

Qual a vantagem de usar um fundo isotérmico?

Ajuda a manter a temperatura dos alimentos servidos, garantindo a sua qualidade e segurança alimentar, além de otimizar a apresentação em buffets.