

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

Domo Isotérmico para Buffet Ø 25,9 cm x 7,3 cm, Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMDS9-487	Modelo:	MDSD9-487
Marca:	Cambro	EAN:	099511345649

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MDSD9-487
EAN	099511345649

Descricao Resumida

Domo isotérmico em polipropileno de Ø 25,9 cm para manter a temperatura de alimentos em buffets. Ideal para apresentação profissional e higiene.

Descrição Completa

Este domo isotérmico em polipropileno foi concebido para manter a temperatura ideal dos alimentos durante o serviço de buffet, assegurando a frescura e qualidade dos pratos apresentados. Ideal para uso profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	25,9 cm
Altura	7,3 cm
Material	Polipropileno
Cor	Mirtilo
Tipo de Produto	Acessório para Buffet

Aplicações Profissionais

Este domo isotérmico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter a temperatura e a higiene dos alimentos expostos. É perfeito para buffets de hotéis, serviços de catering para eventos, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e pastelarias que servem pequenos-almoços ou brunches. Garante uma apresentação cuidada e a proteção dos alimentos contra contaminação externa.

Domo Isotérmico — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** Ajuda a preservar a temperatura ideal dos alimentos, sejam quentes ou frios, por mais tempo.
- **Higiene e Proteção:** Protege os alimentos de agentes externos, como pó e insetos, mantendo a sua frescura e segurança alimentar.
- **Material Durável:** Fabricado em polipropileno de alta qualidade, resistente a impactos e fácil de limpar, garantindo uma longa vida útil.

- **Apresentação Profissional:** Contribui para uma apresentação elegante e organizada dos pratos no buffet, valorizando a experiência do cliente.
- **Leve e Prático:** Fácil de manusear e transportar, otimizando a eficiência do serviço em qualquer ambiente profissional.

Qual a principal função deste domo isotérmico?

A principal função é manter a temperatura dos alimentos expostos em buffets e serviços de catering, protegendo-os simultaneamente de contaminação externa e garantindo uma apresentação higiénica.

É adequado para alimentos quentes e frios?

Sim, o design isotérmico do domo ajuda a preservar tanto a temperatura de alimentos quentes como a de alimentos frios, tornando-o versátil para diversas preparações culinárias.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste domo?

A limpeza é simples, bastando utilizar água morna e detergente neutro. O material de polipropileno é resistente e não poroso, facilitando a higienização e prevenindo a acumulação de resíduos.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em polipropileno, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência a impactos e produtos químicos, e facilidade de limpeza. É também um material seguro para contacto com alimentos.

Pode ser utilizado em eventos de catering?

Sim, é particularmente adequado para serviços de catering e eventos, onde a manutenção da temperatura e a apresentação higiénica dos alimentos são cruciais para a satisfação do cliente.