

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



Tampa Redonda para Pratos em Policarbonato Ø 27,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM1013CW-486	Modelo:	1013CW-486
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511345687

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	1013CW-486
EAN	099511345687

Descricao Resumida

Tampa redonda para pratos em policarbonato resistente, com Ø 27,5 cm e 6,8 cm de altura. Ideal para manter a temperatura e proteger alimentos em serviço de sala e catering.

Descrição Completa

Apresentamos uma tampa de prato redonda em policarbonato metalizado prateado, com 27,5 cm de diâmetro e 6,8 cm de altura, ideal para manter a apresentação e a higiene dos alimentos em buffets e serviços de catering. Concebida para uso profissional intensivo, garante a proteção contra contaminantes externos, mantendo a qualidade e o frescura dos pratos expostos em qualquer evento ou serviço de restauração.

tampa redonda — Características Técnicas

Diâmetro	27.5 cm
Altura	6.8 cm
Material	Policarbonato
Cor	Prata metalizado
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets em hotéis, eventos de catering e self-services em restaurantes, esta tampa protege os alimentos de contaminação e mantém a sua apresentação impecável. Essencial para gestores de F&B que procuram soluções eficientes e higiénicas para a exposição de pratos frios ou quentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricada em policarbonato resistente e com um acabamento prateado metalizado, esta tampa redonda combina durabilidade com uma estética profissional. A sua dimensão de 27,5 cm de diâmetro acomoda uma vasta gama de pratos, enquanto a altura de 6,8 cm é adequada para a maioria das apresentações de buffet. Cumpre os requisitos de higiene e segurança alimentar em

ambientes de restauração e hotelaria.

Perguntas Frequentes

Este tampo é adequado para fornos ou micro-ondas?

Não, este tampo foi concebido exclusivamente para cobrir e proteger alimentos em exposição, não sendo apropriado para utilização em equipamentos de confeção térmica como fornos ou micro-ondas.

Quantas tampas vêm na embalagem?

A quantidade mínima de pedido é de 12 unidades, sendo vendidas em múltiplos desta quantidade para otimizar a logística e o preço para estabelecimentos profissionais.

O material é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o polycarbonato utilizado é um material seguro e aprovado para contacto com alimentos, garantindo que não há transferência de substâncias nocivas para os alimentos expostos.

Como limpar corretamente este tipo de tampa?

Recomenda-se a limpeza com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia. Pode ser lavada em máquinas de lavar loiça industriais a temperaturas adequadas para polycarbonato, evitando esponjas abrasivas ou produtos de limpeza agressivos que possam danificar o acabamento.

Qual o benefício de usar esta tampa em buffets?

A utilização desta tampa em buffets garante a proteção higiénica dos alimentos contra poeiras, insetos e contaminação cruzada, mantendo simultaneamente uma apresentação visual apelativa e profissional, essencial para a satisfação do cliente e a conformidade com as normas sanitárias.

?