

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Placa Térmica para Buffet Ø 24 cm x 4,5 cm Polipropileno

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBMMDSP9-477	<b>Modelo:</b>	MDSP9-477
<b>Marca:</b>	CAMBRO	<b>EAN:</b>	099511345625

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CAMBRO
<b>Modelo</b>	MDSP9-477
<b>EAN</b>	099511345625

### Descricao Resumida

Placa térmica robusta em polipropileno, Ø 24 cm, ideal para manter a temperatura de alimentos em buffets, catering e eventos. Durável e fácil de higienizar.

## Descrição Completa

Esta placa térmica em polipropileno, com Ø 24 cm e 4,5 cm de altura, é desenvolvida para auxiliar na manutenção da temperatura de alimentos em serviços de buffet e catering, contribuindo para a segurança alimentar e a qualidade do serviço.

### Características Técnicas

<b>Cor</b>	Negro
<b>Material</b>	Polipropileno
<b>Diâmetro</b>	24 cm
<b>Altura</b>	4,5 cm
<b>Peso</b>	1,1 kg
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	12 unidades

### Aplicações Profissionais

Esta placa térmica é uma solução prática para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais e hospitalares, empresas de catering, e em eventos onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial. É igualmente útil em pastelarias com serviço de refeições ou em roulotes e food trucks que necessitem de manter pratos quentes ou frios por períodos limitados.

### Placa Térmica — Principais Vantagens

- Construção robusta em polipropileno para uso intensivo e durabilidade.
- Design otimizado para auxiliar na manutenção da temperatura de alimentos.
- Leve e fácil de manusear, ideal para montagem e desmontagem rápidas de buffets.
- Resistente a impactos e fácil de limpar, garantindo higiene e longevidade.
- Contribui para uma apresentação profissional e segura dos alimentos no serviço de mesa.

Como esta placa térmica mantém a temperatura dos alimentos?

?

Esta placa funciona por inércia térmica. Para manter alimentos quentes, deve ser pré-aquecida. Para alimentos frios, deve ser pré-arrefecida. O seu material e construção ajudam a reter a temperatura por um período, não sendo um sistema ativo de aquecimento ou refrigeração.

### **O polipropileno é um material seguro para contacto com alimentos?**

Sim, o polipropileno é um material amplamente utilizado na indústria alimentar devido à sua segurança, resistência química e facilidade de higienização, sendo adequado para contacto direto com diversos tipos de alimentos.

### **Como devo limpar e higienizar esta placa térmica?**

A placa pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. É importante garantir uma secagem completa antes de armazenar para manter a higiene.

### **Qual a quantidade mínima para encomendar estas placas?**

A quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 12 unidades. Esta condição permite otimizar os custos de transporte e gestão de stock para o seu negócio.

### **Esta placa é adequada para uso em fornos ou micro-ondas?**

Não, esta placa térmica não é concebida para ser utilizada em fornos convencionais, micro-ondas ou qualquer outra fonte de calor direto. A sua função é a manutenção passiva da temperatura após pré-aquecimento ou pré-arrefecimento.