

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

Cúpula Isotérmica Isolada para Buffet Ø 25,9 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMDSLD9-487	Modelo:	MDSLD9-487
Marca:	Cambro	EAN:	099511348398

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MDSLD9-487
EAN	099511348398

Descricao Resumida

Cúpula isotérmica isolada em polipropileno, Ø 25,9 cm, ideal para manter a temperatura de alimentos em buffets e catering. Garante higiene e apresentação profissional.

Descrição Completa

Esta cúpula isotérmica isolada foi concebida para manter a temperatura dos alimentos em buffets e serviços de catering, garantindo a sua frescura e segurança alimentar durante períodos prolongados.

Características Técnicas

Diâmetro	25,9 cm
Altura	7 cm
Cor	Mirtilo
Material	Polipropileno
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis, empresas de catering, cantinas empresariais e hospitalares, e restaurantes com serviço de buffet. Garante a apresentação e conservação de pratos quentes ou frios em eventos, conferências ou refeições diárias, mantendo a qualidade dos alimentos até ao momento do consumo.

Cúpula Isotérmica — Principais Vantagens

- **Conservação Térmica Eficaz:** Mantém a temperatura dos alimentos, quentes ou frios, por mais tempo.
- **Higiene e Segurança:** Protege os alimentos de contaminação externa e ajuda a cumprir normas de segurança alimentar.
- **Durabilidade:** Fabricada em polipropileno resistente, suporta o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Design Prático:** Leve e fácil de manusear, otimizando o serviço em buffets e eventos.
- **Apresentação Profissional:** Contribui para uma apresentação cuidada e apelativa dos pratos.

Qual a principal função desta cúpula isotérmica?

A principal função é manter a temperatura dos alimentos, sejam quentes ou frios, durante o serviço de buffet ou catering, assegurando a sua qualidade e segurança.

De que material é feita e quais as suas vantagens?

É fabricada em polipropileno, um material conhecido pela sua durabilidade, leveza e resistência a impactos, ideal para o uso contínuo em ambientes profissionais.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

É especialmente indicada para hotéis, empresas de catering, cantinas, e restaurantes que oferecem serviço de buffet ou necessitam de transportar alimentos com controlo de temperatura.

Qual a quantidade mínima para encomenda?

A quantidade mínima de encomenda para este produto é de 12 unidades, ideal para equipar o seu serviço de forma eficiente.

Como contribui para a segurança alimentar?

Ao manter a temperatura dos alimentos dentro dos limites seguros e protegê-los de agentes externos, a cúpula ajuda a prevenir a proliferação bacteriana e a garantir a conformidade com as normas de higiene.