

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

Base Isotérmica com Tampa, 22,9 cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	DBMHK39-148	Modelo:	HK39-148
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511303120

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	HK39-148
EAN	099511303120

Descricao Resumida

Base isotérmica com tampa de 22,9 cm de diâmetro, fabricada em policarbonato. Ideal para manter a temperatura dos alimentos em serviços de mesa profissionais.

Descrição Completa

A Base Isotérmica com Tampa de 22,9 cm de diâmetro é concebida para manter a temperatura de alimentos em regime de serviço contínuo. Ideal para buffets e unidades de self-service, garante a apresentação e segurança alimentar segundo as normas HACCP.

base isotérmica — Características Técnicas

Diâmetro	22,9 cm
Material	Policarbonato
Cor	Branco
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades
Dimensão Interna 1	7 cm
Dimensão Interna 2	8 cm
Referência de Fornecedor	HK39-148
Partida Arancelária	3924900090

Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis com serviço de buffet, unidades de catering para eventos e restaurantes com serviço self-service contínuo. Permite ao Gestor de F&B manter a qualidade e apresentação dos pratos quentes ou frios durante todo o período de serviço, assegurando a satisfação dos clientes e a conformidade com as normas de higiene.

Conservação de Alimentos — Principais Vantagens

Fabricada em policarbonato resistente e atóxico, esta base isotérmica assegura a manutenção da temperatura ideal dos alimentos, seja para conservação de calor ou frio. O seu diâmetro de 22,9 cm é adequado para recipientes standard de buffet, facilitando a reposição e o serviço contínuo sem quebras de temperatura, cumprindo os requisitos HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a principal função desta base isotérmica?

A principal função é manter a temperatura de conservação dos alimentos, seja quente ou fria, em ambientes de serviço contínuo como buffets ou self-services.

De que material é feita a base isotérmica?

É fabricada em policarbonato, um material reconhecido pela sua resistência, durabilidade e segurança alimentar.

Qual a dimensão exterior desta base?

A dimensão exterior é de 22,9 cm de diâmetro.

É possível comprar uma única unidade?

Não, a quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 6 unidades.

Esta base cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, a utilização deste tipo de equipamento em serviço contínuo contribui para a manutenção da segurança alimentar, auxiliando no cumprimento das normas HACCP. O material policarbonato é atóxico.