

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: 03/07/2026

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

Base Isotérmica 3 Compartimentos com Tampa, Ø 24,1 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMHK93CW-133	Modelo:	HK93CW-133
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511303328

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	HK93CW-133
EAN	099511303328

Descricao Resumida

Base isotérmica com 3 compartimentos e tampa, ideal para manter a temperatura de refeições quentes ou frias. Fabricada em policarbonato resistente, Ø 24,1 cm.

Descricao Completa

Mantenha a frescura e a apresentação dos seus pratos com esta base isotérmica para 3 compartimentos, com 24,1 cm de diâmetro. Ideal para cozinhas profissionais e serviços de catering que necessitam de manter a temperatura dos alimentos em conformidade com as normas HACCP.

base isotérmica — Características Técnicas

Diâmetro	24,1 cm
Material	Policarbonato
Cor	Bege
Número de Compartimentos	3
Quantidade Mínima de Pedido	6
Código de Registo Aduaneiro (Partida Arancelaria)	3924100090

Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de buffet em hotéis, cantinas escolares ou empresariais, e cozinhas de restaurantes com serviço contínuo. Para o gestor de F&B que procura soluções eficientes para a manutenção da temperatura dos alimentos, esta base assegura a qualidade e segurança alimentar, cumprindo as exigências de estabelecimentos que prezam pela excelência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construída em polipropileno durável, esta base garante resistência e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de produção intensiva. O design com três compartimentos permite a organização e

apresentação de diferentes tipos de alimentos simultaneamente, otimizando o espaço em balcões de serviço e minimizando quebras de temperatura entre produtos.

Perguntas Frequentes

Esta base isotérmica necessita de algum tipo de aquecimento adicional?

Não, a base foi concebida para manter a temperatura dos alimentos já quentes ou frios por um período prolongado, sem necessidade de fonte de calor externa.

Quais os tipos de estabelecimentos que mais beneficiam deste artigo?

Estabelecimentos como buffets de hotel, cantinas, restaurantes com serviço de self-service e empresas de catering beneficiam imenso da capacidade desta base de manter múltiplos alimentos à temperatura ideal.

O material de policarbonato é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o policarbonato utilizado é de grau alimentar, garantindo segurança e conformidade para o contacto direto com alimentos em ambientes profissionais.

É possível lavar esta base na máquina de lavar loiça?

Sim, este artigo em policarbonato é compatível com máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a higienização e manutenção após cada serviço.

Qual a capacidade total desta base isotérmica?

A base possui três compartimentos, permitindo a disposição de diferentes alimentos. A capacidade específica de cada compartimento não é detalhada, mas o diâmetro total de 24,1 cm permite acomodar porções adequadas para serviços de buffet e catering.