

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



Hotelequip.pt

Cúpula Isotérmica Profissional Polipropileno Ø 25,9 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMDSLD9-110	Modelo:	MDSLD9-110
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511348411

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	MDSLD9-110
EAN	099511348411

Descricao Resumida

Cúpula isotérmica de polipropileno preto para manutenção de temperatura em serviço profissional. Diâmetro de 25,9 cm, ideal para empratamento eficiente e higiénico.

Descricao Completa

Garanta a manutenção ideal da temperatura dos alimentos com esta cúpula isotérmica em polipropileno, concebida para otimizar o serviço de empratamento e buffet em ambientes profissionais. É uma solução eficiente para assegurar a integridade térmica dos pratos durante a apresentação.

cúpula isotérmica — Características Técnicas

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

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que procura manter a temperatura de pratos individuais durante o serviço em restaurantes de fine dining, ou para o Gestor de F&B em hotelaria que necessita de otimizar a apresentação e a higiene em buffets de pequeno-almoço e almoço. Perfeita para empresas de catering que realizam eventos, garantindo que cada refeição chega ao cliente com a qualidade térmica desejada, desde o snack-bar tradicional até à cantina empresarial.

Porquê Escolher Este Equipamento

A conceção isotérmica desta cúpula é crucial para a segurança alimentar, minimizando a quebra de temperatura e cumprindo as normas HACCP. O polipropileno de alta resistência garante uma durabilidade excepcional, resistindo a impactos e a lavagens frequentes em máquinas profissionais, o que se traduz numa vida útil prolongada e num excelente retorno sobre o investimento para o seu

negócio, seja para o rush do almoço ou para a mise en place de um evento de catering.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma cúpula isotérmica?

A principal vantagem é a capacidade de manter a temperatura dos alimentos, sejam quentes ou frios, durante o serviço e apresentação. Isto é essencial para a qualidade do prato e para o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Este produto é adequado para máquinas de lavar louça profissionais?

Sim, sendo fabricada em polipropileno de alta qualidade, esta cúpula foi concebida para resistir às condições exigentes de lavagem em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higiene impecável.

Qual o material de fabrico desta cúpula e quais os seus benefícios?

Esta cúpula é fabricada em polipropileno, um material conhecido pela sua leveza, alta resistência a impactos e durabilidade. É também higiénico e fácil de limpar, ideal para o uso contínuo em cozinhas profissionais.

Em que tipo de estabelecimentos é mais recomendada a utilização desta cúpula?

É altamente recomendada para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e qualquer estabelecimento que sirva refeições individualizadas ou em buffet, onde a manutenção da temperatura e a apresentação são cruciais.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este artigo?

A quantidade mínima de encomenda para esta cúpula isotérmica é de 12 unidades, ideal para equipar o seu estabelecimento de forma eficiente.