

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Saladeira Profissional Redonda Policarbonato 10.6L

Informacoes do Produto

SKU:	DBMRSB15CW-135	Modelo:	RSB15CW-135
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511308446

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	RSB15CW-135
EAN	099511308446
Capacidade (L)	7-10 L
Cor	Transparente
Diâmetro	31-40 cm

Descricao Resumida

Saladeira profissional redonda em policarbonato, 10.6L. Durável e transparente, ideal para serviço de buffets e preparação de ementas.

Descricao Completa

Concebida para as exigências da cozinha moderna, esta saladeira profissional redonda em policarbonato oferece uma capacidade generosa de 10,6 litros, assegurando um serviço eficiente e higiênico. A sua construção robusta e transparência são ideais para a apresentação de saladas frescas, frutas ou outros acompanhamentos em buffets e linhas de serviço com grande volume.

Saladeira Profissional — Características Técnicas

Capacidade	10,6 Litros
Diâmetro	38,1 cm (381 mm)
Material	Policarbonato
Cor	Transparente

Aplicações Profissionais

Esta saladeira é indispensável para o Gestor de F&B de hotel que procura otimizar a apresentação em buffets de pequeno-almoço ou almoço, ou para o responsável de catering que necessita de transportar e servir grandes quantidades de alimentos com segurança e estilo. É igualmente adequada para restaurantes de bairro, cantinas escolares ou empresariais que primam pela frescura e organização na linha de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta saladeira destaca-se pela sua durabilidade superior, conferida pelo policarbonato, que resiste a impactos e uso contínuo em cozinhas profissionais, minimizando a necessidade de substituição. A sua capacidade de 10,6 litros permite servir grandes grupos, otimizando o reabastecimento durante o rush do serviço, enquanto a transparência realça a qualidade visual dos ingredientes, fator crucial na atração do cliente em qualquer ponto de venda.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do policarbonato para uma saladeira profissional?

O policarbonato é um material extremamente resistente a impactos e quebras, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais. Garante durabilidade e uma longa vida útil ao equipamento, mesmo em ambientes de grande movimento.

Pode esta saladeira ser usada para alimentos quentes?

Embora resistente, o policarbonato é mais adequado para a conservação e apresentação de alimentos frios ou à temperatura ambiente. Para alimentos muito quentes, recomenda-se o uso de recipientes específicos para altas temperaturas.

Como devo limpar e manter a saladeira de policarbonato?

A limpeza deve ser feita com detergente neutro e água morna. Para preservar a transparência e evitar riscos, evite esfregar com palha de aço ou produtos abrasivos. É apta para máquinas de lavar louça profissionais.

É seguro utilizar esta saladeira para contactar diretamente com alimentos?

Sim, o policarbonato utilizado é de grau alimentar, totalmente seguro para o contacto direto com alimentos, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar exigidas em estabelecimentos profissionais.

Qual o volume útil da saladeira para o serviço de grandes eventos?

Com 10,6 litros de capacidade, esta saladeira é perfeitamente dimensionada para o serviço contínuo em eventos de média a grande dimensão, reduzindo a frequência de reabastecimento e mantendo a apresentação impecável.