

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



Tigela Isotérmica Polipropileno Ø 8,9 cm x 6 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMDSB5-487	Modelo:	MDSB5-487
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511345571

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	MDSB5-487
EAN	099511345571
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Tigela isotérmica de polipropileno com 8,9 cm de diâmetro, ideal para manter a temperatura de alimentos quentes ou frios em buffets e serviços de catering profissionais.

Descricao Completa

Esta tigela isotérmica, fabricada em polipropileno de alta qualidade, foi concebida para manter a temperatura ideal dos alimentos, quentes ou frios, durante o serviço em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Diâmetro	8,9 cm
Altura	6 cm
Material	Polipropileno
Cor	Mirtilo
Peso	0,07 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o serviço de sobremesas frias como gelados ou mousses, sopas quentes em buffets, ou saladas frescas em cantinas escolares e empresariais. A sua capacidade de manter a temperatura é valiosa em hotéis, restaurantes com serviço de buffet, e eventos de catering, garantindo que os alimentos são servidos na condição ideal.

Tigela Isotérmica — Principais Vantagens

- Manutenção da temperatura: Conserva alimentos quentes ou frios por mais tempo, otimizando a experiência do cliente.
- Durabilidade: Fabricada em polipropileno robusto, resiste ao uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Higiene: Material fácil de limpar e apto para contacto alimentar, essencial em qualquer estabelecimento.
- Versatilidade: Adequada para uma vasta gama de alimentos, desde entradas a sobremesas.
- Design funcional: Dimensões compactas que facilitam o armazenamento e o manuseamento.

Qual a principal vantagem de uma tigela isotérmica?

A principal vantagem é a capacidade de manter a temperatura dos alimentos, sejam quentes ou frios, por um período prolongado, garantindo a qualidade e frescura durante o serviço.

Este tipo de tigela é adequado para máquinas de lavar louça industriais?

Sim, o polipropileno é um material resistente e durável, adequado para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a higiene e manutenção.

Em que tipo de estabelecimentos esta tigela é mais útil?

É particularmente útil em buffets de hotéis, cantinas, restaurantes com serviço de catering, e qualquer local onde seja necessário manter a temperatura dos alimentos durante o serviço.

Qual a capacidade desta tigela?

A capacidade não foi especificada nos dados fornecidos, mas as suas dimensões de 8,9 cm de diâmetro por 6 cm de altura indicam que é adequada para porções individuais de sobremesas ou acompanhamentos.

O material polipropileno é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o polipropileno é um material amplamente utilizado na indústria alimentar, sendo seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, quentes ou frios.