

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



Base para Prato Isotérmico Ø 243 mm x 46 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMMDSL9-487	Modelo:	MDSL9-487
Marca:	Cambro	EAN:	099511345601

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	MDSL9-487
EAN	099511345601
Diâmetro	21–30 cm
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Base isotérmica em polipropileno, Ø 243 mm x 46 mm, para manter a temperatura de pratos quentes ou frios em serviços de catering e entrega de refeições.

Descricao Completa

Proteja a apresentação dos seus pratos com este prático fundo para placa isotérmica, com 24,3 cm de diâmetro, em polipropileno de cor Arándano. Ideal para manter a temperatura e a integridade alimentar durante o serviço em buffet ou catering, garantindo a conformidade com as normas de higiene para garantir a qualidade e segurança alimentar.

fundo placa isotérmica — Características Técnicas

Diâmetro	24,3 cm
Altura	4,6 cm
Material	Polipropileno
Cor	Arándano
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para autônomos e pequenos estabelecimentos, como snack-bares, pastelarias com serviço de buffet ou roulotes que necessitem de uma solução económica e funcional para apresentar pratos. Para o gestor de F&B de unidades de hotelaria ou serviços de catering que procuram otimizar o serviço em buffet, mantendo a apresentação e a temperatura dos alimentos de forma eficiente e em conformidade com as normas de segurança alimentar.

Fundo para Placa Isotérmica — Principais Vantagens

Este fundo para placa isotérmica destaca-se pela sua construção em polipropileno robusto e de fácil limpeza, assegurando durabilidade mesmo em ambientes de uso intensivo. A sua cor Arándano adiciona um toque visual agradável à apresentação dos alimentos em buffets ou em qualquer serviço de self-service, contribuindo para uma experiência mais completa do cliente. O design circular com

24,3 cm de diâmetro e 4,6 cm de altura é pensado para se adaptar a uma vasta gama de pratos e recipientes, facilitando a logística e o manuseamento durante o serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Este fundo pode ser usado em fornos ou micro-ondas?

Não, este fundo para placa isotérmica é concebido exclusivamente para apresentação e manutenção da temperatura à temperatura ambiente ou refrigerada em buffets e balcões, não devendo ser exposto a calor direto de fornos ou micro-ondas.

Qual a quantidade mínima de compra?

A quantidade mínima de pedido para este fundo é de 12 unidades, assegurando que possa equipar adequadamente o seu serviço de buffet ou catering com uma solução coordenada.

O material em polipropileno é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o polipropileno utilizado na fabricação deste fundo é um material seguro e adequado para o contacto com alimentos, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar em vigor para equipamentos de restauração.

Este fundo ajuda a manter a temperatura dos alimentos?

Sim, em conjunto com placas isotérmicas apropriadas, este fundo contribui para a manutenção da temperatura dos alimentos apresentados em buffets, ajudando a prolongar o tempo de serviço em condições ótimas e a manter a qualidade dos pratos.

Quais as dimensões exatas deste acessório?

O fundo para placa isotérmica tem um diâmetro de 24,3 cm e uma altura de 4,6 cm, sendo um acessório compacto e prático para diversas aplicações em buffets e serviços de catering.