

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



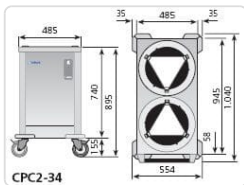
Hotelequip.pt

## Dispensador de Pratos Quentes de Nível Constante, 90 Placas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19006147	<b>Modelo:</b>	CPC2-34
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	CPC2-34

### Descricao Resumida

Dispensador de pratos quentes profissional em aço inoxidável, nível constante, com capacidade para 90 pratos (Ø 240-340mm). Ideal para buffets e restauração.

## Descricao Completa

### Dispensador de Pratos Quentes de Nível Constante — Principais Vantagens

Este dispensador de pratos quentes, também conhecido como contentor ou carro aquecido para pratos, é uma solução essencial para estabelecimentos HORECA que procuram eficiência e manutenção da qualidade alimentar. Desenvolvido para aquecer, transportar, armazenar e distribuir pratos ou similares, garante que as refeições são servidas sempre à temperatura ideal, melhorando a experiência do cliente.

Construído integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, o carrinho oferece durabilidade e higiene superiores, características cruciais em ambientes de cozinha profissional. A parede dupla com isolamento interno assegura uma retenção de calor excepcional, contribuindo para a eficiência energética e a segurança alimentar. O sistema de regulação para diferentes tamanhos de pratos e a função de nível constante, ajustável por molas resistentes ao calor, garantem um serviço fluido e sem interrupções.

### Aplicações

Este dispensador é ideal para restaurantes de alta rotação, hotéis com serviço de buffet, cantinas industriais e hospitais. A sua capacidade para 90 pratos distribuídos em duas colunas torna-o perfeito para eventos de grande escala ou para cozinhas onde o volume de serviço é elevado. A mobilidade facilitada pelos rodízios com travão permite um transporte seguro e eficiente entre a cozinha e a área de serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1040 x 555 x 895
Colunas	2
Diâmetro dos Pratos (mm)	240-340

Característica	Detalhe
Capacidade (pratos)	90 (45 por coluna)
Potência (W)	960
Voltagem (Hz)	230/1/50
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Rodízios	4 giratórios Ø 125 mm (2 com travão)