

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

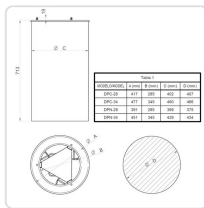


## Dispensador de Pratos Neutro DPN-28 Aço Inox Ø180-280mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000880	<b>Modelo:</b>	DPN-28
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	DPN-28

### Descricao Resumida

Dispensador de pratos neutro em aço inoxidável para hotelaria e restauração. Regulação de diâmetro (Ø180-280mm) e molas ajustáveis para 40/45 pratos.

## Descrição Completa

### Dispensador de Pratos Neutro — Principais Vantagens

O dispensador de pratos neutro, também conhecido como distribuidor de pratos, é uma solução essencial para otimizar o serviço em cozinhas profissionais e buffets. Desenvolvido para suportar as exigências do uso contínuo, este equipamento mantém os pratos perfeitamente organizados e ao alcance da mão, melhorando a eficiência e a agilidade na reposição durante os períodos de maior afluência.

Com um sistema inovador de molas resistentes a altas temperaturas, o nível dos pratos é mantido constante, facilitando o acesso e minimizando o esforço dos operadores. A regulação da elasticidade das molas permite ajustar este dispensador a diferentes pesos e tipos de louça, garantindo uma operação suave e sem interrupções. A sua versatilidade e robustez tornam-no um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

A construção em aço inoxidável confere a este dispensador uma durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes onde a higiene é prioritária. O seu design ergonómico permite uma colocação e remoção de pratos sem esforço, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficiente e seguro na sua cozinha.

### Aplicações

Este dispensador de pratos é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, refeitórios industriais, casas de repouso e hospitais. É também uma peça-chave em eventos de catering, onde a apresentação e a rapidez no serviço são cruciais. A sua capacidade de adaptação a diversos diâmetros de pratos torna-o versátil para diferentes necessidades de serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	391 x 730

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Regulação dos Pratos Ø (mm)</b>	180 a 280 mm
<b>Carga Máxima (Kg)</b>	45 Kg
<b>Capacidade Aproximada (Pratos)</b>	40/45 pratos (consoante espessura)
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Molas</b>	Resistentes a altas temperaturas, com regulação de elasticidade
<b>Sistema de Regulação de Diâmetro</b>	Sim, para pratos de Ø180 a 280 mm