

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



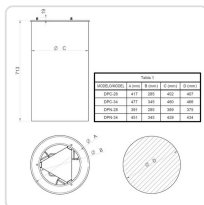
Hotelequip.pt

## Distribuidor de Pratos Neutro para Hotelaria, Ø 240-340mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000883	<b>Modelo:</b>	DPN-34
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Distribuidor de pratos neutro em aço inoxidável, com regulação de Ø 240 a 340 mm e capacidade para 40-45 pratos. Ideal para uso profissional.

## Descricao Completa

### Distribuidor de Pratos Neutro — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a organização na sua cozinha profissional (ou estação de empratamento) com o nosso distribuidor de pratos neutro, concebido para atender às mais altas exigências do setor Horeca. Este equipamento robusto garante que os seus pratos estão sempre à mão, minimizando o tempo de espera e otimizando o fluxo de trabalho.

Equipado com um sistema especial de molas de alta resistência a temperaturas elevadas, este dispensador assegura que os pratos são mantidos a um nível constante, facilitando o acesso imediato. A flexibilidade de ajuste da elasticidade, através da ativação ou desativação das molas, permite acomodar diferentes pesos de pratos com total segurança e estabilidade.

O inovador sistema de regulação do diâmetro dos pratos permite que estes sejam guiados de forma impecável em toda a altura do distribuidor, prevenindo oscilações e quedas. A facilidade de colocação e remoção dos pratos, combinada com a sua construção integral em aço inoxidável, garante uma higiene superior e uma durabilidade excepcional, ideal para ambientes de uso intensivo.

### Aplicações

Este distribuidor de pratos é uma solução indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de alta rotatividade, hotéis com serviço de restauração, refeitórios industriais, buffets, bem como para a linha de serviço em cozinhas de catering. A sua capacidade para manusear aproximadamente 40 a 45 pratos, dependendo da espessura, torna-o ideal para operações que exigem um constante abastecimento de pratos. É particularmente útil em zonas de empratamento, facilitando um serviço rápido e organizado.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	451 x 730
Regulação dos pratos Ø (mm)	de 240 a 340 mm

Característica	Detalhe
Carga máxima (Kg)	45
Material	Aço Inoxidável
Capacidade Aproximada	40-45 pratos