

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

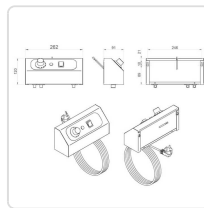
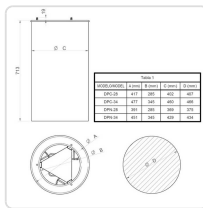


## Distribuidor de Pratos Quentes e Neutros, Ø280mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000879	<b>Modelo:</b>	DPC-28
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Distribuidor de pratos quente e neutro, Ø280mm, ideal para restauração profissional. Capacidade para 40-45 pratos, mantendo-os à temperatura ideal.

## Descricao Completa

### Distribuidor de Pratos Quentes — Principais Vantagens

Este distribuidor de pratos, também conhecido como dispensador de pratos, foi concebido para otimizar o serviço de refeições em ambientes profissionais. Mantém os pratos à temperatura ideal, quer sejam quentes ou neutros, garantindo uma apresentação impecável e a satisfação do cliente em restaurantes, hotéis e serviços de catering.

Com um sistema avançado de molas, ajusta-se a diferentes espessuras de pratos, mantendo-os sempre ao nível de serviço correto. A sua construção robusta em aço inoxidável e o isolamento em poliuretano ecológico asseguram durabilidade, higiene e eficiência energética, reduzindo os custos operacionais.

A facilidade de regulação e manuseamento torna-o um equipamento indispensável para cozinhas de alta performance, onde a agilidade e a qualidade do serviço são prioritárias.

### Aplicações

Ideal para linhas de buffet, self-service, refeitórios empresariais e hospitais. A capacidade para acomodar até 45 pratos, com regulação de diâmetro de 180 a 280 mm, permite servir grandes volumes de clientes de forma contínua e eficiente. Perfeito para estabelecimentos que oferecem refeições quentes e que necessitam de um fluxo de serviço ininterrupto.

### Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	420 x 730
Regulação diâmetro pratos (mm)	180 a 280
Carga máxima (Kg)	45
Potência (W)	480

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
<b>Tensão (V)</b>	230
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Capacidade aprox.</b>	40-45 pratos
<b>Isolamento</b>	Poliuretano ecológico (40Kg/m <sup>3</sup> )