

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

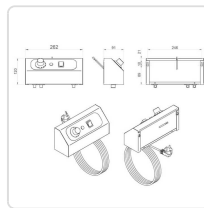
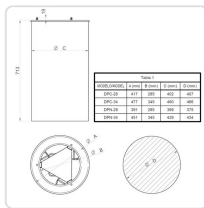


Distribuidor de Pratos Quentes e Neutros, Ø280mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	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

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