

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



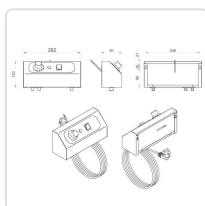
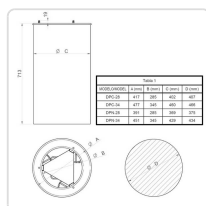
Hotelequip.pt

Distribuidor de Pratos Quentes e Neutros Ø340mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000873	Modelo:	DPC-34
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	DPC-34

Descricao Resumida

Distribuidor de pratos elétrico para manter pratos quentes ou neutros, com regulação de diâmetro (240-340mm) e capacidade para 40-45 pratos. Ideal para buffets e self-service.

Descrição Completa

Este distribuidor de pratos elétrico foi concebido para manter pratos aquecidos ou à temperatura ambiente, otimizando o serviço em buffets e linhas de self-service com capacidade para 40-45 pratos.

Características Técnicas

Dimensões (L x A)	480 x 730 mm
Regulação Diâmetro Pratos	240 a 340 mm
Capacidade Aproximada	40-45 pratos
Carga Máxima	45 kg
Potência	480 W
Tensão	230 V
Material	Aço Inoxidável
Isolamento	Poliuretano ecológico (40Kg/m ³)
Controlo	Termóstato regulável, interruptor, luz indicadora
Sistema de Molas	Resistentes a altas temperaturas, reguláveis

Aplicações Profissionais

Este distribuidor é ideal para estabelecimentos que necessitam de um fluxo contínuo de pratos à temperatura adequada. É uma solução eficiente para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de buffet, restaurantes com linhas de self-service, e empresas de catering para eventos. Garante que os pratos estejam sempre prontos para o serviço, melhorando a experiência do cliente e a eficiência operacional.

Distribuidor de Pratos — Principais Vantagens

- Manutenção da temperatura ideal dos pratos, sejam quentes ou neutros, para um serviço de qualidade.
- Sistema de regulação do diâmetro que permite adaptar o distribuidor a pratos de 240mm a 340mm.
- Eficiência energética assegurada pelo isolamento em poliuretano ecológico de alta densidade.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e fácil higienização.
- Fácil manuseamento e reposição de pratos, otimizando o trabalho da equipa.

Como se ajusta o diâmetro dos pratos neste distribuidor?

O distribuidor possui um sistema de regulação do diâmetro dos pratos, permitindo ajustá-lo para pratos com diâmetro entre 240 mm e 340 mm.

Qual a capacidade máxima de pratos?

A capacidade aproximada é de 40 a 45 pratos, dependendo da espessura individual de cada prato.

É possível manter os pratos quentes com este equipamento?

Sim, o distribuidor incorpora um termóstato regulável que permite manter os pratos aquecidos à temperatura desejada.

Qual o material de construção do distribuidor?

Este equipamento é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo robustez e facilidade de limpeza.

Como é o isolamento térmico do equipamento?

As paredes do distribuidor são isoladas com poliuretano ecológico de 40Kg/m³, o que minimiza a transmissão de calor e otimiza o consumo de energia.