

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

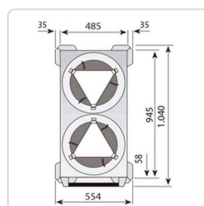


Dispensador de Pratos Quentes de Nível Constante - 180 placas

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------|
| SKU: | EX19006476 | Modelo: | CPC4-28 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | CPC4-28 |

Descricao Resumida

Descrição Técnica:

Dimensões (mm) : 900 x 900 x 895

Colunas : 4

Ø Placas (mm) : 180-280

Capacidade aprox. placas : 180

Potência (W) : 1920

Descrição: 230/1/50 Hz

Descricao Completa

Características Técnicas:

Carrinhos especialmente concebidos para o aquecimento, transporte, armazenamento e distribuição de pratos ou similares.

Carrinhos construídos interna e externamente em aço inoxidável AISI-304 18/10.

Fabricado com parede dupla e isolamento interno.

Sistema de regulação para diferentes tamanhos de placas.

O diâmetro desejado é regulado por meio de 3 varas ajustáveis que guiam o empilhamento das placas.

A regulação da elasticidade é feita activando ou desactivando as molas (resistentes ao calor), o que garante que o serviço está sempre ao mesmo nível.

Capacidade aproximada: 45 placas por coluna.

Regulação da temperatura por termóstato.

Equipado com quatro rodízios giratórios à prova de som Ø 125 mm, dois dos quais com travões.

Pára-choques de borracha não-marcação nos 4 cantos.

Existem coberturas, como um acessório, para manter a temperatura das placas.