

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

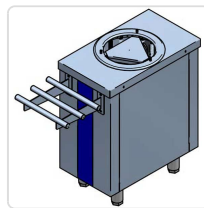
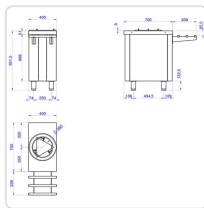


Dispensador de Pratos Neutro de Nível Constante 180-280mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092517	Modelo:	SSDPN-4
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050531

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050531
Modelo	SSDPN-4

Descricao Resumida

Dispensador de pratos neutro em aço inox, ideal para buffets e self-service. Mantém os pratos a nível constante. Ajustável para diâmetros de 180-280mm. Dimensões: 400x700x850mm.

Descricao Completa

Dispensador de Pratos Neutro — Principais Vantagens

Maximize a eficiência do seu serviço de refeições com o dispensador de pratos neutro de nível constante, projetado para otimizar o fluxo em ambientes de hotelaria e restauração. Este equipamento essencial (ou serviço de pratos) garante que os pratos estejam sempre prontos, de forma organizada e acessível aos utilizadores, melhorando a experiência do cliente e a produtividade da sua equipa.

Fabricado em aço inoxidável robusto, este dispensador assegura durabilidade e fácil manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar exigidos no setor HORECA. A sua conceção flexível permite ajustar o diâmetro dos pratos entre 180 e 280 mm, acomodando uma vasta gama de loiça, desde entradas a pratos principais.

O inovador sistema de molas resistentes ao calor mantém os pratos a um nível constante, facilitando o acesso e evitando a necessidade de os funcionários se curvarem, reduzindo o risco de lesões e acelerando o serviço. A tensão das molas é facilmente ajustável ao peso dos pratos, garantindo um funcionamento impecável face a diferentes cargas.

Aplicações

Este dispensador é ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, restaurantes self-service, cantinas empresariais, hospitais e qualquer estabelecimento que sirva um grande volume de refeições. É perfeito para manter os pratos organizados e sempre à mão, agilizando o serviço durante os períodos de maior afluxo. Pode ser combinado com um correbandejas para uma linha de self-service completa e eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo	Dispensador de pratos neutro
Dimensões (L x P x A)	400 x 700 x 850 mm
Capacidade por coluna	40-45 pratos
Diâmetro dos pratos	180 a 280 mm
Material	Aço inoxidável
Regulação de altura	Sistema de molas ajustável
Regulação de diâmetro	3 varas ajustáveis
Aquecimento	Não aplicável (neutro)
Móvel frontal personalizável	Sim (revestimento em diferentes cores)