

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

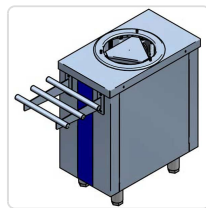
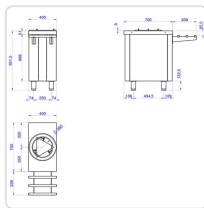


Dispensador de Pratos Neutros, Nível Constante, 40-45 Pratos

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 neutros para self-service, com sistema de nível constante e capacidade para 40-45 pratos. Ajustável para diâmetros de 180 a 280 mm.

Descricao Completa

Este dispensador de pratos neutros foi concebido para otimizar o serviço em áreas de self-service, garantindo que os pratos estejam sempre disponíveis a um nível constante para fácil acesso dos utilizadores. É ideal para manter a organização e a higiene na distribuição de pratos à temperatura ambiente.

dispensador de pratos neutros — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	400 x 700 x 850 mm
Tipo de Aquecimento	Neutro (sem aquecimento)
Capacidade por Coluna	40-45 pratos
Diâmetro dos Pratos	180 a 280 mm
Material	Aço inoxidável
Sistema de Serviço	Nível constante com molas ajustáveis
Regulação de Diâmetro	3 varas ajustáveis
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este dispensador de pratos neutros é uma solução eficiente para diversas operações de serviço de refeições que requerem uma distribuição rápida e organizada de pratos à temperatura ambiente. É particularmente adequado para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, onde a rapidez no serviço é crucial.
- Buffets de hotéis e restaurantes com serviço de self-service, como churrasqueiras ou restaurantes de cozinha tradicional.
- Empresas de catering e eventos, para montagem de linhas de distribuição de refeições.

- Snack-bares e pastelarias com oferta de refeições rápidas, otimizando o espaço de balcão.

Dispensador de Pratos Neutros — Principais Vantagens

- **Serviço Contínuo e Higiênico:** Os pratos são mantidos empilhados e protegidos, sendo dispensados um a um a um nível constante, minimizando o contacto e garantindo a higiene.
- **Ajuste Rápido ao Tipo de Prato:** O sistema de 3 varas ajustáveis permite adaptar o dispensador a pratos com diâmetros entre 180 e 280 mm, oferecendo versatilidade.
- **Construção Robusta em Aço Inoxidável:** Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade, facilidade de limpeza e resistência em ambientes de cozinha profissional.
- **Otimização do Espaço de Serviço:** O design compacto e vertical permite armazenar uma grande quantidade de pratos num espaço reduzido, ideal para áreas de buffet e self-service.
- **Ajuste da Elasticidade:** As molas podem ser ativadas ou desativadas para ajustar a elasticidade de acordo com o peso dos pratos, assegurando um serviço suave e eficiente.

Como se ajusta o diâmetro dos pratos neste dispensador?

O diâmetro dos pratos é ajustado através de 3 varas reguláveis que funcionam como guias para o empilhamento, permitindo acomodar pratos de 180 a 280 mm.

Qual a capacidade de pratos por coluna?

Cada coluna do dispensador tem capacidade para armazenar entre 40 a 45 pratos, dependendo da sua espessura.

Este dispensador mantém os pratos quentes?

Não, este modelo é um dispensador de pratos neutros, o que significa que não possui sistema de aquecimento e serve os pratos à temperatura ambiente.

É possível ajustar a tensão das molas para diferentes pesos de pratos?

Sim, o sistema de molas permite ajustar a elasticidade, ativando ou desativando molas, para se adaptar ao peso específico dos pratos utilizados.

Onde pode ser utilizado este dispensador?

Este dispensador é ideal para cantinas, buffets de hotéis e restaurantes, empresas de catering, e qualquer estabelecimento que necessite de uma distribuição eficiente e higiênica de pratos

em regime de self-service.