

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



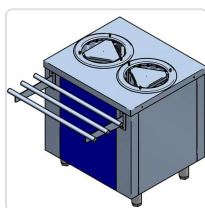
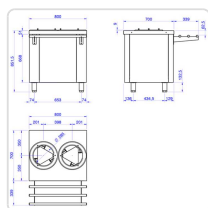
Hotelequip.pt

Dispensador de Pratos Neutros Nível Constante, 40-45 Pratos

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092518	Modelo:	SSDPN-8
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050548

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050548
Modelo	SSDPN-8

Descrição Resumida

Dispensador de pratos neutros de nível constante para serviço de buffet e self-service. Capacidade para 40-45 pratos de 180 a 280 mm de diâmetro. Construção robusta em aço inoxidável.

Descrição Completa

Este dispensador de pratos neutros, com sistema de nível constante, foi concebido para armazenar e dispensar pratos à temperatura ambiente em ambientes de self-service e buffet, garantindo um serviço eficiente e contínuo.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	800 x 700 x 850 mm
Tipo	Neutro (sem aquecimento)
Capacidade por coluna	40-45 pratos
Diâmetro dos pratos	180 a 280 mm
Material de construção	Aço inoxidável
Sistema de dispensa	Nível constante com molas ajustáveis
Regulação de diâmetro	3 varas ajustáveis
Correbandejas	Opcional (400 mm ou 800 mm, fornecido desmontado)
Acessórios	Tampas opcionais
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este dispensador de pratos é ideal para otimizar o serviço em diversos contextos profissionais, incluindo:

- Buffets de hotéis e restaurantes, garantindo um fluxo constante de pratos.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, para uma distribuição rápida e higiênica.
- Serviço de catering e eventos, onde a eficiência na reposição de pratos é crucial.
- Áreas de self-service em restaurantes de bairro, tascas e rouletes, melhorando a experiência do cliente.
- Linhas de distribuição de refeições em cozinhas profissionais de grande volume.

Dispensador de Pratos Neutros — Principais Vantagens

- ****Eficiência no Serviço****: Mantém os pratos sempre ao mesmo nível para um acesso rápido e fácil, otimizando o fluxo de serviço em períodos de maior afluência.
- ****Versatilidade****: Compatível com pratos de 180 a 280 mm de diâmetro, adaptando-se a diversas necessidades de ementa e tipo de serviço.
- ****Durabilidade****: Construído integralmente em aço inoxidável, assegura robustez, resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- ****Higiene****: A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- ****Otimização de Espaço****: Armazena uma quantidade significativa de pratos de forma compacta, ideal para espaços com limitações de área em cozinhas ou zonas de serviço.

Como se ajusta a capacidade para diferentes pesos de pratos?

A elasticidade do sistema de molas pode ser ajustada ativando ou desativando molas, permitindo adaptar o dispensador ao peso específico dos pratos utilizados.

Este dispensador é adequado para pratos quentes?

Não, este modelo é um dispensador de pratos neutros, concebido para manter os pratos à temperatura ambiente. Para pratos quentes, existem modelos específicos com sistema de aquecimento.

Qual o diâmetro mínimo e máximo dos pratos que aceita?

Este dispensador é compatível com pratos que possuem um diâmetro entre 180 mm e 280 mm, graças ao seu sistema de 3 varas ajustáveis.

O correbandejas vem incluído com o dispensador?

Não, o correbandejas (disponível em 400 mm ou 800 mm) é um acessório opcional e deve ser solicitado separadamente. É fornecido desmontado para fácil instalação.

É possível personalizar a cor do frontal do móvel?

Sim, o frontal do móvel pode ser revestido em diferentes cores, permitindo a sua integração estética no ambiente do seu estabelecimento.