

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

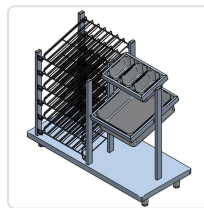
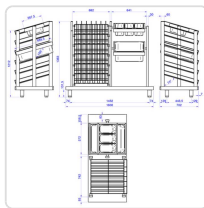


## Distribuidor de Pão, Talheres e Copos para Self-Service

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19095766	<b>Modelo:</b>	SSDVTPC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	SSDVTPC

### Descricao Resumida

Distribuidor profissional de pão, talheres e copos (1600x700x1385 mm) para otimizar o self-service em cozinhas HORECA. Dois modelos para máxima flexibilidade.

## Descricao Completa

### Distribuidor de pão para self-service — Distribuidor de Pão, Talheres e Copos — Principais Vantagens

O distribuidor de pão, talheres e copos é uma solução robusta e eficiente, concebida especificamente para otimizar o self-service em ambientes de hotelaria e restauração. Garante uma apresentação organizada e higiénica, elevando a experiência do cliente e a operacionalidade do serviço.

Disponível em dois modelos versáteis – modelo de sobremesa (também conhecido como dispensador de alimentos e loiça) e modelo com prateleira para tabuleiros e guardanapos – adapta-se perfeitamente às necessidades variadas da sua cozinha industrial ou refeitório. A sua construção duradoura assegura uma longa vida útil, mesmo em condições de uso intensivo.

A flexibilidade é uma das suas grandes virtudes, com o modelo com prateleira podendo ser equipado com rodas para facilitar a mobilidade e reorganização do espaço. Esta funcionalidade permite uma adaptabilidade rápida a diferentes layouts de buffet ou eventos, maximizando a eficiência da sua equipa.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo hotéis, restaurantes com serviço de buffet, cantinas industriais, refeitórios empresariais e cozinhas de catering. É perfeito para otimizar o fluxo em horas de ponta, permitindo que os clientes se sirvam de forma rápida e eficiente.

A sua conceção facilita a manutenção da higiene e organização, tornando-o indispensável em: áreas de pequeno-almoço em hotéis, zonas de almoço em grandes empresas, serviços de catering para eventos e qualquer espaço onde a apresentação e o acesso fácil a pão, talheres e copos sejam cruciais para a satisfação do cliente.

### Especificações Técnicas

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

<b>Dimensões (mm)</b>	1600 x 700 x 1385
<b>Tipo</b>	Distribuidor de pão, talheres e copos
<b>Modelo</b>	SSDVTPC
<b>Variantes</b>	Modelo de sobremesa (SSTPCS) ou com prateleira para bandejas e guardanapos (SSTPC). O modelo SSTPC pode ser equipado com rodas.