

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



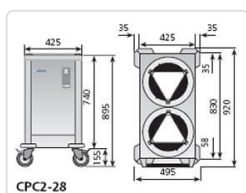
Hotelequip.pt

Dispensador de Pratos Aquecidos de Nível Constante, 90 Pratos Ø 280mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005889	Modelo:	CPC2-28
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CPC2-28

Descricao Resumida

Dispensador de pratos aquecidos com duas colunas, capacidade para 90 pratos (Ø 180-280mm) e controlo termostático. Ideal para hotelaria e restauração. 960W.

Descricao Completa

Dispensador de Pratos Aquecidos — Principais Vantagens

Este dispensador de pratos aquecidos, também conhecido como aquecedor de pratos ou carro de pratos quentes, foi desenvolvido para profissionais que procuram otimizar o transporte, armazenamento e distribuição de pratos, garantindo sempre a temperatura ideal para o serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e higiene, fundamentais em ambientes de restauração e hotelaria exigentes.

O sistema de regulação oferece grande flexibilidade, adaptando-se a diversos tamanhos de pratos (de 180 a 280 mm de diâmetro) através de varas ajustáveis. A regulação da elasticidade, feita ao ativar ou desativar molas resistentes ao calor, garante que os pratos fiquem sempre ao mesmo nível, facilitando o acesso e a ergonomia.

Equipado com rodas giratórias de alta qualidade e travões nas dianteiras, permite um transporte suave e seguro, evitando interrupções no serviço. Os para-choques de borracha evitam marcas e danos, protegendo o equipamento e o seu espaço de trabalho.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e qualquer serviço de catering que necessite de manter um grande volume de pratos aquecidos e prontos para o serviço. Perfeito para eventos com elevado fluxo de clientes ou para cozinhas onde a eficiência e a manutenção da temperatura dos pratos são cruciais para a experiência gastronómica.

A sua capacidade para 90 pratos torna-o indicado para estabelecimentos de média a grande dimensão, otimizando a logística interna e a qualidade do serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	920 x 495 x 895

Característica	Detalhe
Colunas	2
Diâmetro dos Pratos (mm)	180-280
Capacidade Aproximada de Pratos	90
Potência (W)	960
Alimentação	230/1/50 Hz
Material	Aço Inoxidável AISI-304