

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



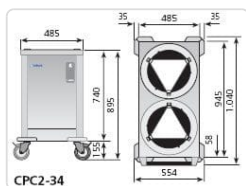
Hotelequip.pt

Dispensador de Pratos Quentes Nível Constante - 90 Pratos

Informacoes do Produto

SKU:	EX19006147	Modelo:	CPC2-34
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CPC2-34
Instalação	De Chão

Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Dispensador de pratos quentes de nível constante, com 2 colunas e capacidade para 90 pratos. Construção em aço inoxidável, ajuste de diâmetro e temperatura, e rodízios com travão.

Descricao Completa

Este dispensador de pratos quentes foi concebido para o aquecimento, transporte, armazenamento e distribuição eficiente de pratos, garantindo que a temperatura ideal é mantida até ao momento do serviço. A sua construção robusta e funcionalidade de nível constante otimizam o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional ou área de buffet.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1040 x 555 x 895 mm
Número de Colunas	2
Diâmetro dos Pratos	240-340 mm
Capacidade Aproximada	90 pratos (45 por coluna)
Potência	960 W
Tensão / Frequência	230V / 1 / 50 Hz
Material de Construção	Aço inoxidável AISI-304 18/10 (interno e externo)
Isolamento	Parede dupla com isolamento interno
Rodízios	4 giratórios Ø 125 mm (2 com travão), à prova de som

Proteção	Pára-choques de borracha não-marcação nos 4 cantos
Regulação	Diâmetro de pratos (3 varas ajustáveis), Elasticidade (molas), Temperatura (termóstato)

Aplicações Profissionais

Este dispensador é ideal para estabelecimentos que requerem um serviço de refeições rápido e organizado, mantendo a qualidade dos pratos. É uma solução robusta para hotéis com serviço de buffet, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço self-service, empresas de catering e eventos, e qualquer cozinha profissional que necessite de otimizar a distribuição de pratos quentes.

Dispensador de Pratos Quentes — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** Garante que os pratos são servidos à temperatura ideal, melhorando a experiência do cliente.
- **Eficiência Operacional:** O sistema de nível constante e a capacidade para 90 pratos agilizam o serviço, reduzindo o tempo de espera.
- **Versatilidade:** Ajuste fácil para diferentes diâmetros de pratos (240-340 mm), adaptando-se a diversas ementas.
- **Mobilidade e Segurança:** Equipado com rodízios giratórios e travões, permite um transporte seguro e silencioso, com pára-choques para proteção.
- **Durabilidade e Higiene:** Construído integralmente em aço inoxidável AISI-304, oferece elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza.