

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



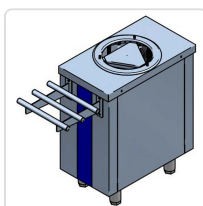
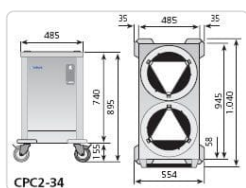
Hotelequip.pt

Dispensador de Pratos Quentes Nível Constante, 400x700mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092519	Modelo:	SSDPC-4
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050555

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050555
Modelo	SSDPC-4

Largura (mm)	até 600 mm
Material	Inox

Descricao Resumida

Dispensador de pratos quentes para self-service, com capacidade para 40-45 pratos de 180 a 280 mm. Mantém a temperatura e o nível constante para um serviço eficiente.

Descricao Completa

Este dispensador de pratos quentes mantém a temperatura ideal e o nível constante dos pratos, otimizando o fluxo de serviço em ambientes profissionais de restauração.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	400 x 700 x 850 mm
Tipo de Aquecimento	Elétrico, com termóstato
Capacidade por Coluna	40-45 pratos
Diâmetro dos Pratos	180 a 280 mm
Sistema de Nível	Molas ajustáveis, resistentes ao calor
Regulação de Diâmetro	3 varas ajustáveis
Material de Construção	Aço inoxidável
Correbandejas	Opcional (400 mm ou 800 mm), fornecido desmontado
Tampas	Acessório opcional
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este dispensador é ideal para otimizar o serviço de pratos quentes em diversos contextos profissionais, garantindo que a comida chegue à mesa na temperatura ideal. É uma solução robusta e eficiente para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Buffets de hotéis e restaurantes
- Serviço de catering e eventos
- Snack-bares com oferta de pratos do dia
- Roulotes e food trucks com serviço de refeições

Dispensador de Pratos — Principais Vantagens

- **Eficiência no Serviço:** Mantém os pratos à temperatura ideal e sempre ao mesmo nível, agilizando a distribuição e reduzindo o tempo de espera.
- **Versatilidade:** Compatível com pratos de 180 a 280 mm de diâmetro, adaptando-se a diversas ementas e tipos de serviço.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável, garantindo resistência ao uso intensivo e facilidade na higienização.
- **Controlo Preciso:** Regulação de temperatura por termóstato e ajuste da elasticidade das molas para diferentes pesos de pratos, assegurando um funcionamento otimizado.
- **Otimização do Espaço:** Design compacto e funcional para integração eficiente em linhas de self-service ou áreas de preparação de refeições.

Como se ajusta o diâmetro dos pratos neste dispensador?

O diâmetro dos pratos é ajustado através de 3 varas reguláveis que servem de guia, permitindo acomodar pratos de 180 a 280 mm.

Qual a capacidade de pratos por coluna?

Este dispensador tem uma capacidade de 40 a 45 pratos por coluna, dependendo da espessura dos mesmos.

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

Sim, a elasticidade do sistema de molas pode ser ajustada, ativando ou desativando molas, para se adaptar ao peso específico dos pratos utilizados.

O correbandejas vem incluído com o dispensador?

Não, o correbandejas é um acessório opcional e deve ser solicitado separadamente. É fornecido desmontado para fácil instalação.

Este dispensador é adequado para manter pratos frios?

Este modelo específico é um dispensador de pratos quentes, equipado com sistema de aquecimento e termóstato para manter a temperatura. Existem modelos sem aquecimento para pratos neutros ou frios.