

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



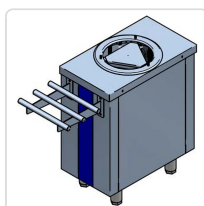
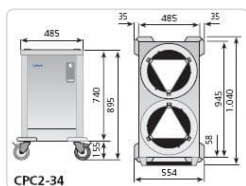
Hotelequip.pt

Dispensador de Pratos Quentes Duplo 800mm | 90 Pratos

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092520	Modelo:	SSDPC-8
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050562

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050562
Modelo	SSDPC-8

Material

Inox

Descricao Resumida

Dispensador de pratos quentes com duas colunas, capacidade para 80-90 pratos (180-280mm diâmetro). Mantém os pratos à temperatura ideal e ao mesmo nível para self-service.

Descricao Completa

Este dispensador de pratos quentes de duas colunas assegura que os pratos são mantidos à temperatura ideal e sempre ao mesmo nível para um serviço eficiente em áreas de self-service.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800 x 700 x 850 mm
Tipo	Móvel quente, 2 colunas
Capacidade por Coluna	40-45 pratos
Diâmetro dos Pratos	180 a 280 mm
Material	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato
Regulação de Nível	Molas ajustáveis
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este dispensador é ideal para otimizar o serviço em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em restaurantes com serviço de buffet, hotéis, e eventos de catering. Garante que os pratos estão sempre quentes e prontos a usar, melhorando a eficiência e a satisfação do cliente em qualquer ambiente de self-service.

Dispensador de Pratos Quentes — Principais Vantagens

- **Serviço Contínuo:** Mantém os pratos sempre à temperatura ideal e ao mesmo nível, facilitando o acesso e agilizando o serviço.
- **Versatilidade de Pratos:** Compatível com uma vasta gama de diâmetros (180 a 280 mm), adaptando-se a diferentes necessidades de ementa.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes profissionais.
- **Ajuste Personalizado:** O sistema de molas permite ajustar a elasticidade ao peso dos pratos, garantindo um empilhamento seguro e estável.
- **Controlo Preciso:** Termóstato para regulação exata da temperatura, assegurando a qualidade do serviço.

Como se ajusta o diâmetro dos pratos neste dispensador?

O diâmetro dos pratos é ajustado através de três varas reguláveis que funcionam como guias para o empilhamento, aceitando pratos de 180 a 280 mm.

Qual a capacidade total de pratos que este móvel pode armazenar?

Este dispensador de duas colunas tem uma capacidade total de 80 a 90 pratos, com 40 a 45 pratos por coluna.

É possível ajustar a altura de saída dos pratos?

Sim, o sistema de molas permite que os pratos sejam sempre servidos ao mesmo nível, e a elasticidade das molas pode ser ajustada ao peso dos pratos.

Este dispensador é adequado para pratos frios ou apenas quentes?

Este modelo específico é um móvel quente, projetado para manter os pratos aquecidos. Existem modelos sem aquecimento para pratos neutros, mas este é para pratos quentes.

O correbandejas está incluído com o dispensador?

Não, o correbandejas é um acessório opcional e deve ser solicitado separadamente. É fornecido desmontado para ser acoplado ao móvel.

?