

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



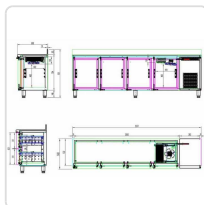
Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada Snack de 4 Portas GN1/1 2542mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19059820	<b>Modelo:</b>	MPS-250 HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630013413

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630013413
<b>Modelo</b>	MPS-250 HC

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada snack de 4 portas, com 307L de capacidade e 2542x600x850mm. Ideal para preparação e conservação em hotelaria.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Snack – Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez da mesa refrigerada snack, perfeitamente desenhada para ambientes profissionais. Este equipamento, também conhecido como bancada refrigerada ou armário refrigerado sob bancada (armário mostrador), combina uma área de trabalho espaçosa em aço inoxidável com uma refrigeração de alto desempenho, ideal para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Com um sistema de refrigeração otimizado e ecológico (gás R-290), a mesa garante uma conservação impecável dos alimentos entre -2 °C e +8 °C, mesmo em condições ambientais de até 38 °C. O isolamento em poliuretano de alta densidade e as portas com vedação eficaz contribuem para uma notável eficiência energética, resultando em menores custos operacionais e um impacto ambiental reduzido.

A construção em aço inoxidável, tanto interna quanto externamente, assegura durabilidade e facilidade de limpeza, crucial em qualquer ambiente HORECA. Detalhes como cantos interiores arredondados e prateleiras removíveis simplificam a manutenção diária, garantindo os mais altos padrões de higiene.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafeterias, bares e cozinhas industriais que exigem uma solução integrada para preparação e conservação de alimentos. A sua superfície de trabalho versátil e as gavetas ou portas refrigeradas permitem que os chefs tenham ingredientes frescos e refrigerados

sempre à mão, agilizando a preparação de pratos e lanches.

Este equipamento é particularmente útil em áreas de snack-bar, pizzarias e saladetes, onde a rapidez no acesso a ingredientes e a manutenção da cadeia de frio são essenciais. A sua robustez adapta-se a ambientes de uso intensivo, garantindo fiabilidade e desempenho consistente ao longo do tempo.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tensão de Trabalho	230 V 1 + N - 50Hz
Dimensões (L x P x A)	2542 x 600 x 850 mm
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C (a 38°C ambiente)
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Classe de Eficiência Energética	D
Consumo Elétrico 24h	5,26 kWh
Consumo Anual Elétrico	1918,8 kWh
Volume Líquido Refrigeração	307 Litros
Classe Climática	4
Número de Portas	4
Potência Elétrica Total	0,332 kW
Prateleiras por Porta	1 grelha
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, 40 kg/m <sup>3</sup>
Sistema de Degelo	Automático
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital