

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



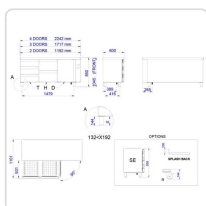
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Bar 1192mm com Gaveta e Motor Remoto

Informacoes do Produto

SKU:	EX19076089	Modelo:	FMPS-117-R HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630040358

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630040358
Modelo	FMPS-117-R HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de bar com 1192mm de largura e 335L de capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Inclui gaveta neutra e motor remoto, operando entre -2 e +8 °C.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de bar com 1192mm de largura e motor remoto é uma solução robusta para a conservação de alimentos e bebidas, otimizando o espaço de trabalho em cozinhas profissionais com a sua profundidade de linha 600.

mesa refrigerada bar — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1192 x 600 x 1045 mm
Número de Portas	2
Capacidade	335 L
Potência Elétrica	0,029 KW
Temperatura de Operação	-2 a +8 °C
Material da Bancada	Aço inoxidável acetinado com borda frontal curva e babador sanitário traseiro de 100 mm
Estrutura	Compacta, injetada, com painéis exteriores e corpo interno em aço inoxidável
Portas	Puxador embutido em aço inoxidável, retorno automático, fixação de abertura, contra-portas embutidas com régua de vedação substituível

Prateleiras	2 grades por porta, hastes laminadas, removíveis e ajustáveis em altura
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Gaveta	1 gaveta neutra auxiliar (pode ser substituída por gaveta refrigerada a pedido)
Motor	Remoto (unidade condensadora não incluída)
Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anticorrosivo
Degelo	Automático com evaporação da água de degelo
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, densidade 40 Kg/m ³
Controlo	Eletrónico de temperatura com display digital
Tensão	230 V 1 + N - 50 Hz

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de refrigeração eficiente e discreta. É particularmente adequada para balcões de bar em restaurantes, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e roulotes, onde o espaço é limitado e a estética é importante. A sua profundidade de 600mm adapta-se perfeitamente a linhas de bancada mais compactas, sendo também uma excelente opção para cozinhas de apoio em cantinas, cafés e esplanadas que servem bebidas e pequenas refeições.

Mesa Refrigerada Bar — Principais Vantagens

- **Otimização do Espaço:** O motor remoto permite instalar a unidade condensadora noutra local, reduzindo o calor e o ruído na área de trabalho e libertando espaço interno.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.
- **Controlo Preciso:** O controlo eletrónico de temperatura com display digital assegura uma gestão exata da refrigeração, mantendo os produtos nas condições ideais.
- **Manutenção Simplificada:** As prateleiras removíveis, as juntas curvas no interior e a régua de vedação substituível facilitam a higiene e a manutenção diária.
- **Versatilidade:** Inclui uma gaveta neutra auxiliar para utensílios ou pequenos itens, com a opção de a substituir por uma gaveta refrigerada, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.

Qual a vantagem de ter um motor remoto?

A principal vantagem do motor remoto é a redução significativa de ruído e calor na área de trabalho, melhorando o conforto ambiental. Permite também uma maior flexibilidade na instalação, otimizando o espaço útil da bancada.

Este equipamento é adequado para a conservação de alimentos frescos?

Sim, com uma faixa de temperatura de -2 a +8 °C, esta mesa refrigerada é perfeitamente adequada para a conservação segura de uma vasta gama de alimentos frescos, como laticínios, carnes pré-preparadas, vegetais e bebidas, garantindo a sua qualidade e segurança alimentar.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável, pelas juntas curvas no interior e pelas prateleiras removíveis. A bancada com babador sanitário traseiro também contribui para uma higiene eficaz. O degelo automático com evaporação da água de degelo minimiza a necessidade de intervenção manual.

Posso personalizar a configuração das portas ou gavetas?

Sim, a gaveta neutra auxiliar pode ser substituída por uma gaveta refrigerada a pedido. Além disso, é possível solicitar o fabrico com portas de vidro (que incluem iluminação LED) ou sem bancada, e até com a unidade de refrigeração à esquerda, para se adaptar às suas necessidades específicas.

É necessário adquirir a unidade condensadora separadamente?

Sim, este modelo é fornecido sem a unidade condensadora, uma vez que se destina a ser ligado a um motor remoto. Deverá adquirir a unidade condensadora adequada separadamente para completar o sistema de refrigeração.