

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



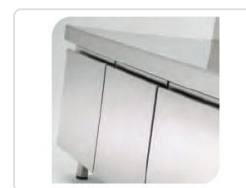
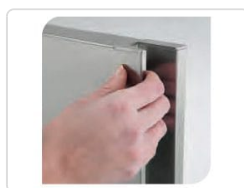
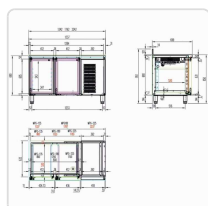
Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada Gastronorm 1792x700 mm Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19059875	<b>Modelo:</b>	MPG-180 HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630013918

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630013918
<b>Modelo</b>	MPG-180 HC

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional Linha 700, 1792x700x850 mm, ideal para hotelaria e restauração. 3 portas, Volume 214L. Eficiência Energética C. Refrigerante R-290.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Gastronorm para Hotelaria — Principais Vantagens

A Mesa Refrigerada Gastronorm (também conhecida como bancada refrigerada ou mesa fria) da Linha 700, com 1792x700 mm, é uma solução essencial para o setor HORECA, proporcionando um ambiente de trabalho higiénico e eficiente para a preparação e conservação de alimentos. O seu tampo em aço inoxidável com acabamento acetinado e o painel traseiro sanitário de 100 mm garantem durabilidade e facilitam a limpeza, cumprindo as mais exigentes normas de higiene.

A estrutura compacta e totalmente injetada, aliada aos painéis exteriores e interiores em aço inoxidável, assegura um isolamento térmico superior e uma robustez inigualável para o uso diário intensivo. As portas com cabo de aço inoxidável integrado, sistema de retorno automático e fecho de abertura garantem a selagem perfeita, minimizando perdas de frio e contribuindo para a eficiência energética do equipamento.

O design inteligente do interior, com juntas curvas, simplifica significativamente os processos de limpeza, enquanto as prateleiras de varetas revestidas a plástico, facilmente removíveis e ajustáveis em altura, oferecem flexibilidade máxima na arrumação dos produtos. Este equipamento é projetado para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, bares e restaurantes, mantendo os ingredientes frescos e acessíveis.

### Aplicações

Esta mesa refrigerada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem refrigeração eficiente e uma superfície de trabalho robusta. É perfeita para restaurantes, hotéis, cafetarias, pastelarias, e catering, onde a preparação de alimentos e a conservação de ingredientes frescos são cruciais. A sua capacidade de operar de -2°C a +8°C é excelente para a conservação de diversos tipos de produtos alimentares, desde vegetais e laticínios a carnes preparadas, garantindo sempre a segurança alimentar. O equipamento GN 1/1 por porta otimiza o uso do espaço, sendo compatível com tabuleiros gastronorm standard.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (mm)</b>	1792 x 700 x 850
<b>Tipo de Modelo</b>	Armário Mostrador
<b>Classificação Eficiência Energética</b>	C
<b>Consumo Elétrico 24h (KWH)</b>	3,06
<b>Consumo Anual Elétrico (KWH)</b>	1118,7
<b>Volume Líquido Refrigeração (L)</b>	214
<b>Classe Climática</b>	4
<b>Número de Portas</b>	3
<b>Potência Elétrica (KW)</b>	0,249
<b>Temperatura de Trabalho</b>	-2°C a +8°C (amb. 38°C)
<b>Refrigerante</b>	R-290 (Ecológico)
<b>Isolamento</b>	Poliuretano Injetado, 40 Kg/m <sup>3</sup> , sem CFC
<b>Equipamento Padrão</b>	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de calhas por porta
<b>Tensão de Funcionamento</b>	230 V 1+N - 50 Hz