

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

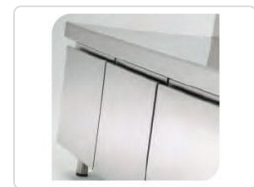
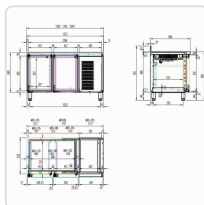


Mesa Refrigerada Gastronorm 4 Portas Linha 700 -2°C a +8°C

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059909	Modelo:	MPG-225 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014151

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014151
Modelo	MPG-225 HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 4 portas, linha 700, com 2242 mm de largura e 285 L de capacidade. Construção em aço inoxidável, temperatura de -2°C a +8°C e refrigerante R-290.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de 4 portas, com 2242 mm de largura e linha 700, oferece uma solução robusta para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Construída integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene, operando entre -2°C e +8°C.

mesa refrigerada gastronómica — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	2242 x 700 x 850 mm
Capacidade Líquida	285 L
Número de Portas	4
Grelhas por Porta	1 GN 1/1
Calhas por Porta	2 conjuntos
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Interior	Aço inoxidável
Tampo de Trabalho	Aço inoxidável com bordo curvado e painel sanitário 100 mm
Faixa de Temperatura	-2°C a +8°C
Refrigerante	R-290 (Ecológico)
Tipo de Descongelação	Automática
Evaporação Água Descongelação	Automática

Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 Kg/m ³
Controlo Temperatura	Eletrónico com visor digital
Potência Elétrica	0,332 kW
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Consumo Elétrico 24h	5,26 kWh
Consumo Elétrico Anual	1919,9 kWh
Classe Climática	4 (38°C ambiente)
Classificação Eficiência Energética	E
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Limpeza	Interior com juntas curvas, prateleiras removíveis

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de grande capacidade de armazenamento e fácil acesso aos produtos. É adequada para:

- Restaurantes de grande volume, incluindo cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras.
- Cantinas de escolas, empresas e hospitais.
- Hotéis e serviços de catering para eventos de média e grande dimensão.
- Pizzarias e hamburgarias com alta demanda de ingredientes frescos.
- Cozinhas de produção e preparação de alimentos.

Mesa Refrigerada Gastronorm — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** O interior em aço inoxidável com juntas curvas e as prateleiras facilmente removíveis garantem uma limpeza rápida e eficaz, essencial em qualquer cozinha profissional.
- **Eficiência Energética:** Equipada com refrigerante ecológico R-290 e isolamento de poliuretano de alta densidade, minimiza o consumo elétrico e o impacto ambiental.
- **Controlo Preciso da Temperatura:** O termóstato eletrónico com visor digital permite um controlo rigoroso da temperatura interna, assegurando a conservação ideal dos alimentos.
- **Durabilidade e Robustez:** A construção integral em aço inoxidável, os pés ajustáveis e o evaporador com revestimento anti-corrosão garantem uma longa vida útil em ambientes exigentes.

- **Conveniência Operacional:** A descongelação automática e a evaporação automática da água de descongelação simplificam a manutenção diária e otimizam o funcionamento.

Qual a capacidade de armazenamento desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada oferece uma capacidade líquida de 285 litros, distribuída por 4 portas, cada uma equipada com 1 grelha GN 1/1 e dois conjuntos de calhas.

Qual a faixa de temperatura de operação e para que tipo de alimentos é adequada?

A mesa opera numa faixa de temperatura de -2°C a +8°C, sendo ideal para a conservação segura de uma vasta gama de produtos frescos, como laticínios, carnes pré-preparadas, vegetais e outros ingredientes que requerem refrigeração.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a mesa foi concebida para uma manutenção simplificada. O interior em aço inoxidável com juntas curvas e as prateleiras removíveis facilitam a limpeza diária. Adicionalmente, possui descongelação e evaporação automáticas da água, reduzindo a necessidade de intervenção manual.

Que tipo de refrigerante utiliza e quais as suas vantagens?

Este equipamento utiliza o refrigerante ecológico R-290. As suas principais vantagens incluem um baixo potencial de aquecimento global (GWP), o que minimiza o impacto ambiental, e uma elevada eficiência termodinâmica, contribuindo para a redução do consumo energético.

É possível ajustar a altura das prateleiras e dos pés?

Sim, a mesa refrigerada foi projetada para flexibilidade. As prateleiras interiores possuem suportes ajustáveis em altura, permitindo otimizar o espaço de armazenamento conforme as necessidades. Os pés em aço inoxidável também são ajustáveis, facilitando o nivelamento do equipamento em qualquer superfície.