

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

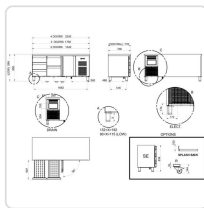


Mesa Refrigerada Gastronómica com Pia de Lavagem GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059859	Modelo:	MPGF-135 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013772

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013772
Modelo	MPGF-135 HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada gastronómica com pia de lavagem integrada, ideal para cozinhas profissionais. Medidas: 1342x700x850 mm. Capacidade líquida 143L. Classe C. Equipada com 2 portas e prateleiras GN 1/1.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Gastronómica – Principais Vantagens para Profissionais

Esta mesa refrigerada (também conhecida como bancada refrigerada ou armário refrigerado profissional) é a solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos Horeca que necessitam de uma conservação eficiente e prática de alimentos, com a comodidade adicional de uma pia de lavagem integrada. Concebida para suportar o ritmo acelerado do ambiente de restauração, a sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e fácil higiene, elementos cruciais para a segurança alimentar.

Com um design que prioriza a funcionalidade, oferece uma temperatura de trabalho ideal entre -2º e +8º C, mantendo os seus ingredientes frescos e seguros, mesmo em ambientes com temperaturas até 38ºC. A eficiência energética de Classe C e o baixo consumo elétrico diário contribuem para uma operação mais sustentável e económica, minimizando os custos operacionais a longo prazo.

O sistema de refrigeração com refrigerante ecológico R-290, livre de CFC, demonstra um compromisso com a responsabilidade ambiental, ao mesmo tempo que garante um desempenho frigorífico superior. A funcionalidade de descongelação automática e a evaporação automática da água de degelo simplificam a manutenção, permitindo que a sua equipa se foque na excelência do serviço.

Aplicações

Este equipamento versátil é perfeito para restaurantes, hotéis, cafetarias, bares e qualquer cozinha industrial que exija uma solução compacta e multifuncional para preparação e refrigeração. É especialmente útil em espaços onde a otimização do espaço é crucial, combinando área de trabalho, refrigeração e um ponto de lavagem numa única unidade. A sua capacidade de integrar tabuleiros GN 1/1 torna-o indispensável para cozinhas de alta produção que seguem as normas Gastronorm.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	850 x 1342 x 700 mm
Tipo de Modelo	Armário Mostrador
Classe de Eficiência Energética	C
Índice de Eficiência Energética	47,25
Consumo Elétrico Diário	2,79 kWh/24h
Consumo Elétrico Anual	1018,35 kWh/ano
Volume Líquido de Refrigeração	143 Litros
Classe Climática	4
Número de Portas	2
Potência Elétrica	0,22 kW
Temperatura de Trabalho	-2° a +8° C (ambiente 38°C)
Refrigerante	R-290 (sem CFC)
Equipamento Padrão	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
Material	Aço Inoxidável AISI-304
Pia	Integrada, com escorredor e cuba (340x370x150 mm)
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m3)