

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

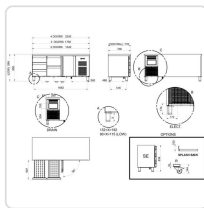


Mesa Refrigerada Gastronorm 1342mm com Pia e 2 Portas

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 profissional de 1342x700x850 mm, com 2 portas e pia integrada. Construção em aço inox AISI-304, refrigeração -2° a +8°C e compatibilidade GN 1/1.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de linha 700, integralmente em aço inoxidável AISI-304, oferece uma solução robusta para conservação de alimentos e preparação, integrando uma pia funcional para otimizar o espaço de trabalho.

mesa refrigerada gastronómica com pia — Características Técnicas

Material Exterior	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Material Interior	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Tipo de Bancada	Com pia e escorredor
Dimensões da Cuba	340 x 370 x 150 mm
Bordas	Frontal curva, babador sanitário traseiro 100 mm
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m ³ , sem CFC)
Refrigerante	R-290 (ecológico, sem CFC)
Tipo de Degelo	Automático, evaporação automática
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital
Temperatura de Trabalho	-2° a +8° C (ambiente até 38°C)
Capacidade (GN)	1 grade GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
Número de Portas	2
Dimensões (L x P x A)	1342 x 700 x 850 mm
Volume Útil	143 L

Classe Climática	4
Classe de Eficiência Energética	C
Consumo Elétrico 24h	2,79 kWh
Consumo Elétrico Anual	1018,35 kWh
Potência Elétrica	0,22 kW
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Pés	Ajustáveis em altura
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada com pia é ideal para cozinhas profissionais que procuram otimizar o espaço e a eficiência. É particularmente adequada para:

- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e moderna
- Snack-bares, hamburgarias e roulotes com espaço de preparação
- Pizzarias e churrasqueiras para preparação e conservação de ingredientes
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Cozinhas de hotelaria e serviços de catering
- Cafés com cozinha e pastelarias com confecção

Mesa Refrigerada com Pia — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção total em aço inoxidável AISI-304, com cantos arredondados e juntas de porta substituíveis, garante fácil limpeza e longa vida útil.
- **Funcionalidade Integrada:** A inclusão de uma pia com escorredor otimiza o fluxo de trabalho, permitindo preparação e lavagem no mesmo local, ideal para espaços compactos.
- **Conservação Eficaz:** Sistema de refrigeração ventilado com controlo eletrónico preciso e descongelação automática assegura a conservação ideal dos alimentos entre -2°C e +8°C.
- **Eficiência Energética:** Classificação energética C e uso de refrigerante R-290 contribuem para a redução dos custos operacionais e impacto ambiental.
- **Adaptação Gastronorm:** Compatibilidade com tabuleiros GN 1/1 e prateleiras ajustáveis oferece flexibilidade na organização e armazenamento de ingredientes.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado?

Esta mesa refrigerada utiliza o gás refrigerante R-290, um fluido ecológico que não contém CFC, contribuindo para a sustentabilidade ambiental e eficiência energética.

Esta mesa refrigerada é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, snack-bares, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que necessitem de uma solução compacta para refrigeração de alimentos e uma área de lavagem integrada.

Como é feita a manutenção e limpeza?

A construção em aço inoxidável, os cantos arredondados no interior e as prateleiras removíveis facilitam a limpeza. As juntas das portas são facilmente substituíveis e o sistema de degelo é automático.

Qual a capacidade de armazenamento interno?

A mesa oferece um volume útil de 143 litros, com duas portas que incluem uma grade GN 1/1 e dois conjuntos de guias cada, permitindo uma organização flexível dos produtos.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa está equipada com pés em aço inoxidável que são ajustáveis em altura, permitindo adaptá-la às necessidades ergonómicas da sua cozinha profissional.