

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

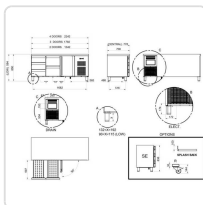


Mesa Refrigerada 2242 mm com Lava-loiça e 4 Portas GN 1/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059910	Modelo:	MPGF-225 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014168

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014168
Modelo	MPGF-225 HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 2242 mm com 4 portas GN 1/1 e lava-loiça integrado, ideal para cozinhas profissionais. Oferece refrigeração de -2° a +8° C e construção robusta em aço inoxidável.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de 2242 mm, com 4 portas e capacidade para tabuleiros GN 1/1, integra um lava-loiça e escorredor, sendo ideal para cozinhas profissionais que necessitam de refrigeração e área de lavagem compactas.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	2242 x 700 x 850 mm
Tipo	Mesa Refrigerada com Lava-loiça
Número de Portas	4
Volume Líquido Refrigerado	285 L
Temperatura de Trabalho	-2° a +8° C (Ambiente 38°C)
Classe de Eficiência Energética	E
Índice de Eficiência Energética (IEE)	76,24
Consumo Elétrico 24h	5,26 kWh
Consumo Elétrico Anual	1919,9 kWh
Potência Elétrica	0,349 kW
Tensão	230 V / 50 Hz
Gás Refrigerante	R-290 (sem CFC)
Classe Climática	4

Bancada	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Pia com Escorredor Integrado	340 x 370 x 150 mm
Estrutura e Painéis Externos	Aço Inoxidável AISI-304
Interior	Aço Inoxidável AISI-304 com Cantos Arredondados
Portas	Com Puxador Embutido, Retorno Automático e Fixação de Abertura
Vedantes de Porta	Substituíveis
Grelhas Interiores	1 Grelha GN 1/1 e 2 Guias por Porta, Removíveis
Pés	Ajustáveis em Aço Inoxidável
Descongelação	Automática com Evaporação de Água
Controlo de Temperatura	Eletrónico com Display Digital
Isolamento	Poliuretano Injetado (40 kg/m ³)

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada com lava-loiça é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais, otimizando o espaço e a eficiência. É particularmente indicada para:

- Cozinhas de restaurantes de bairro, tascas e snack-bares com espaço limitado.
- Pastelarias e cafés com área de confeção que necessitam de refrigeração e um ponto de água.
- Cantinas de pequena e média dimensão, como em escolas ou empresas.
- Food trucks e roulotes, onde a funcionalidade combinada é crucial.
- Cozinhas de apoio em hotéis ou serviços de catering para preparação e lavagem.

Mesa Refrigerada com Lava-loiça — Principais Vantagens

- **Otimização de Espaço:** Combina refrigeração e uma área de lavagem num único equipamento, ideal para cozinhas compactas.
- **Construção Robusta:** Fabricada integralmente em aço inoxidável AISI-304, garante durabilidade, resistência à corrosão e máxima higiene.
- **Controlo Preciso:** O sistema de controlo eletrónico com display digital assegura uma temperatura constante e segura para os alimentos.

- **Manutenção Simplificada:** Descongelação automática, interior com cantos arredondados e grelhas removíveis facilitam a limpeza diária.
- **Eficiência Energética:** Utiliza gás refrigerante R-290 ecológico e isolamento de alta densidade para reduzir o consumo elétrico.