

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

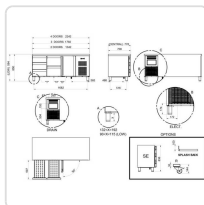


Mesa Refrigerada Gastronorm 2 Portas Linha 700 -2° a +8° C

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059858	Modelo:	MPG-135 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013765

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013765
Modelo	MPG-135 HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada Gastronorm com 2 portas, Linha 700. Capacidade de 290L e temperatura de -2° a +8°C. Construção em inox AISI-304. Ideal para HO.RE.CA.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Gastronorm – Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada (ou bancada refrigerada) de duas portas foi concebida para resistir às exigências do setor HORECA e da hotelaria profissional. Com uma construção robusta em aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade, garante durabilidade e higiene excepcionais em qualquer ambiente de cozinha industrial ou comercial.

A eficiência é assegurada pelo gás refrigerante ecológico R-290, isento de CFC, e por um isolamento de poliuretano injetado de alta densidade. O sistema de refrigeração ventilado com evaporação automática da água de descongelação minimiza a manutenção e otimiza o consumo energético, mantendo sempre a temperatura ideal para a conservação dos alimentos.

O design inteligente, com portas de batente de retorno automático e fixação de abertura, facilita o acesso e a organização interna. As prateleiras GN 1/1 amovíveis e ajustáveis em altura oferecem versatilidade máxima para armazenar ingredientes de forma otimizada e eficiente.

Aplicações

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, cafeterias, bares, pastelarias e outras instalações de restauração coletiva. A sua capacidade de conservação de -2°C a +8°C torna-o perfeito para uma vasta gama de produtos frescos, desde carnes e peixes a laticínios e vegetais. Pode ser utilizado como superfície de trabalho adicional ou para o armazenamento imediato de ingredientes durante a produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Acabamento da Bancada	Acetinado, com borda frontal curva e babete sanitário traseiro de 100 mm

Característica	Detalhe
Estrutura Externa	Aço inoxidável AISI-304 18/10, injetada
Corpo Interno	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Pega das Portas	Embutida em aço inoxidável AISI-304 18/10
Juntas Interiores	Curvas para fácil limpeza
Portas	Batente, com sistema de retorno automático e fixação de abertura, vedante substituível
Prateleiras Internas	Hastes laminadas, removíveis e ajustáveis em altura
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Dreno	Dentro da câmara
Unidade de Condensação	Hermética, com condensador ventilado
Gás Refrigerante	R-290 (ecológico, sem CFC)
Evaporador	Tiragem forçada, revestimento anticorrosivo
Descongelação	Automática por evaporação da água
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, densidade 40 Kg/m ³
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital
Temperatura de Trabalho	-2º a +8º C (a 38ºC ambiente)
Equipamento Padrão	1 grelha GN 1/1 e 2 guias por porta
Dimensões (mm)	1342 x 700 x 850
Potência (KW)	0,22
Capacidade (L)	290
Número de Portas	2
Tensão de Trabalho	230 V 1 + N - 50 Hz