

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

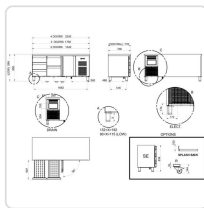


Mesa Refrigerada Gastronorm 2 Portas Vidro -2°/+8°C Linha 700

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 Linha 700 com 2 portas de vidro, capacidade de 290L e temperatura de -2° a +8°C. Construção em aço inox AISI-304 e gás R-290.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada Gastronorm, com 2 portas de vidro e profundidade de 700 mm, oferece uma capacidade de 290 litros e opera entre -2°C e +8°C, ideal para conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Mesa Refrigerada Gastronómica Porta Vidro — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1342 x 700 x 850 mm
Potência	0,22 kW
Capacidade	290 L
Número de Portas	2 (vidro)
Temperatura de Trabalho	-2° a +8° C (a 38°C ambiente)
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Evaporação	Automática da água de degelo
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital
Degelo	Automático
Equipamento Interno	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada com portas de vidro é ideal para estabelecimentos que necessitam de visibilidade e acesso rápido aos produtos refrigerados. É perfeita para cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, hamburgarias e cantinas, onde a organização e a higiene são cruciais. A sua compatibilidade Gastronorm permite uma integração eficiente com os fluxos de trabalho de qualquer cozinha profissional.

Mesa Refrigerada Gastronorm — Principais Vantagens

- **Visibilidade e Acesso Rápido:** As portas de vidro permitem identificar rapidamente o conteúdo, otimizando o tempo de serviço e gestão de stock.
- **Higiene Superior:** Construção em aço inoxidável AISI-304 com cantos internos curvos facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas sanitárias.
- **Eficiência Energética:** Utiliza gás refrigerante R-290, um fluido ecológico sem CFC, e possui isolamento de poliuretano de alta densidade para menor consumo.
- **Controlo Preciso:** O controlo eletrónico com display digital assegura uma temperatura constante e fiável entre -2°C e +8°C.
- **Robustez e Durabilidade:** Estrutura compacta injetada e portas com puxador embutido em aço inoxidável garantem uma longa vida útil em ambientes exigentes.

Qual a capacidade interna desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada oferece uma capacidade útil de 290 litros, ideal para a conservação de diversos produtos alimentares.

Qual a faixa de temperatura de operação?

A mesa opera numa faixa de temperatura de -2° a +8° C, garantindo a conservação adequada dos alimentos mesmo com uma temperatura ambiente de até 38°C.

É compatível com tabuleiros Gastronorm?

Sim, o equipamento é fornecido com 1 grelha GN 1/1 e dois conjuntos de guias por porta, sendo totalmente compatível com as dimensões Gastronorm padrão.

Que tipo de refrigerante utiliza?

Esta mesa refrigerada utiliza o refrigerante ecológico R-290, que é isento de CFC e contribui para uma operação mais sustentável e amiga do ambiente.

?

Como é feita a limpeza interna do equipamento?

O corpo interno em aço inoxidável AISI-304 possui juntas curvas, facilitando a limpeza e evitando o acúmulo de sujeira. As prateleiras são facilmente removíveis.