

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

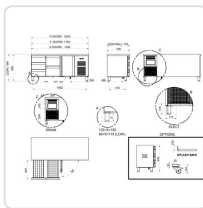


Mesa Refrigerada Gastronómica Porta Vidro 2242x700mm 615L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059916	Modelo:	MPG-225 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014311

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014311
Modelo	MPG-225 HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada gastronómica em aço inox, 2242x700x850 mm, 615L. Com 4 portas de vidro, ideal para conservação eficiente em cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Gastronómica – Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada gastronómica, uma verdadeira **bancada refrigerada**, é essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e higiénica para a conservação de alimentos. O seu design em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante durabilidade excecional e facilidade de limpeza, crucial para ambientes de restauração exigentes. Com portas de vidro, permite uma visualização rápida e eficiente do stock refrigerado, otimizando o fluxo de trabalho.

Equipada com um sistema de refrigeração de última geração, esta mesa assegura temperaturas estáveis entre -2°C e $+8^{\circ}\text{C}$, mantendo os seus ingredientes frescos e seguros, mesmo em condições ambientais de até 38°C . O refrigerante ecológico R-290 e o isolamento de poliuretano injetado sem CFC refletem um compromisso com a eficiência energética e a sustentabilidade ambiental, resultando em menor consumo e custos operacionais.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e bares com elevado volume de produção. A sua capacidade de 615 litros e as quatro portas de vidro, juntamente com as prateleiras GN 1/1 ajustáveis, tornam-na perfeita para a organização e acesso rápido a vários ingredientes. Excelente para linhas de preparação de alimentos onde a eficiência e a higiene são prioritárias, ou como suporte em áreas de pastelaria e pizzeria que exigem refrigeração constante e visibilidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	2242 x 700 x 850
Potência (KW)	0,35
Capacidade (L)	615

Característica	Detalhe
Número de portas	4
Material da bancada	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Estrutura externa e interna	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Refrigerante	R-290 (sem CFC)
Temperatura de trabalho	-2°C a +8°C (A.A. 38°C)
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m3)
Tipo de descongelação	Automática
Voltagem	230 V 1+N - 50 Hz
Equipamento standard por porta	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias