

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

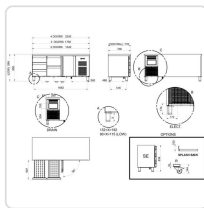


Mesa Refrigerada 615 L com 4 Portas de Vidro Linha 700

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 de 615 L com 4 portas de vidro, ideal para cozinhas profissionais. Construída em aço inox AISI-304, oferece temperatura de -2°C a +8°C e refrigerante R-290.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de 615 litros, construída em aço inoxidável AISI-304, oferece um controlo de temperatura preciso entre -2°C e +8°C, ideal para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Equipada com 4 portas de vidro, facilita a visualização do stock.

mesa refrigerada gastronómica — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	2242 x 700 x 850 mm
Potência	0,35 kW
Capacidade	615 L
Número de Portas	4 (de vidro)
Material Bancada	Aço inoxidável AISI-304 18/10, acabamento acetinado, borda frontal curva, babador sanitário traseiro 100 mm
Estrutura	Compacta, injetada, painéis externos em aço inoxidável AISI-304 18/10
Corpo Interno	Aço inoxidável AISI-304 18/10 com juntas curvas
Características das Portas	Puxador embutido, sistema de retorno automático, fixação de abertura, régua de vedação substituível
Prateleiras	Hastes laminadas, removíveis, suportes ajustáveis em altura (1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta)
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura

Dreno	Dentro da câmara
Painel de Controlo	Abertura frontal giratória, display digital
Unidade de Condensação	Hermética com condensador ventilado
Refrigerante	R-290 (ecológico, sem CFC)
Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anticorrosivo
Degelo	Automático com evaporação da água
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, densidade 40 Kg/m ³
Temperatura de Trabalho	-2° a +8° C (a 38°C de temperatura ambiente)
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é uma solução robusta para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais de elevada exigência. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, pastelarias e snack-bares que necessitam de acesso rápido e visível aos produtos refrigerados, otimizando a organização e o fluxo de trabalho.

Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

- **Visibilidade e Organização:** As 4 portas de vidro permitem uma visualização imediata do stock, facilitando a gestão e reduzindo o tempo de procura de ingredientes.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 com juntas curvas no interior, assegurando máxima higiene, resistência à corrosão e uma limpeza simplificada.
- **Eficiência Energética:** Utiliza refrigerante R-290, um gás ecológico sem CFC, e um isolamento de poliuretano de alta densidade, contribuindo para a redução do consumo energético.
- **Controlo Preciso:** O controlo eletrónico com display digital permite manter a temperatura entre -2°C e +8°C de forma estável, garantindo a segurança alimentar.
- **Manutenção Simplificada:** Prateleiras removíveis e sistema de degelo automático com evaporação da água de condensação facilitam as operações de limpeza e manutenção diárias.

Qual a capacidade de armazenamento desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada tem uma capacidade útil de 615 litros, distribuída por 4 portas, cada uma equipada com uma grelha GN 1/1 e dois conjuntos de guias para otimizar o espaço.

Qual a gama de temperatura de funcionamento e o tipo de refrigerante utilizado?

A mesa opera numa gama de temperatura de -2°C a +8°C, mesmo com uma temperatura ambiente de 38°C. Utiliza o refrigerante ecológico R-290, livre de CFC, contribuindo para a sustentabilidade ambiental.

A construção em aço inoxidável AISI-304 oferece que vantagens?

O aço inoxidável AISI-304 garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para manter os padrões de higiene em ambientes profissionais. As juntas curvas internas facilitam ainda mais a higienização, prevenindo a acumulação de sujidade.

As portas de vidro são uma vantagem para a operação diária?

Sim, as portas de vidro permitem uma visualização rápida e eficiente do stock de produtos sem necessidade de abrir a porta, otimizando a gestão e reduzindo o tempo de abertura, o que contribui para a manutenção da temperatura interna e poupança energética.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, cantinas, pastelarias, snack-bars, hotéis e serviços de catering, onde a conservação eficiente e visível de alimentos é crucial para a operação di cozinha profissional.