

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 15/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

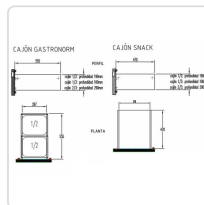
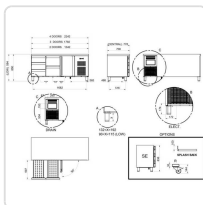


## Mesa Refrigerada Gastronorm GN 1/1, 2 Portas, 2 Gavetas, Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19059907	<b>Modelo:</b>	MPG-180 HC HDD
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630014137

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630014137
<b>Modelo</b>	MPG-180 HC HDD

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada gastronómica com 2 portas e 2 gavetas, capacidade 455L. Ideal para hotelaria e restauração. Dimensões: 1792x700x850mm.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Gastronorm GN 1/1 — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta mesa refrigerada gastronómica, ou bancada frigorífica (armário de refrigeração para bancada), de 179 cm, oferece uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos. O seu design em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais exigentes, permitindo uma gestão otimizada do espaço na cozinha.

Equipada com duas portas e duas gavetas, este equipamento térmico permite uma organização versátil de ingredientes, com capacidade para contentores Gastronorm GN 1/1. O controlo eletrónico de temperatura e o sistema de descongelação automática asseguram a manutenção de um clima ideal de  $-2^{\circ}$  a  $+8^{\circ}$  C, crucial para a segurança alimentar e a qualidade dos produtos armazenados.

A preocupação com a eficiência energética é visível na classificação de Classe C e no uso de refrigerante ecológico R-290, minimizando o impacto ambiental e os custos operacionais. A bancada superior com pia integrada e o sistema de isolamento de poliuretano reforçam a funcionalidade e a sustentabilidade deste equipamento profissional.

### Aplicações

Ideal para restaurantes movimentados, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais que procuram otimizar o fluxo de trabalho e a conservação de alimentos. A sua configuração com portas e gavetas é particularmente útil para a preparação rápida e acesso fácil a ingredientes num ambiente de serviço contínuo.

Perfeita para operações de média a grande escala, onde a robustez e a fiabilidade do equipamento são primordiais. Adequada para a conservação de uma vasta gama de produtos, desde carnes e laticínios a vegetais frescos, mantendo a temperatura uniforme mesmo em condições de uso intensivo ou em cozinhas com temperaturas ambiente elevadas.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI-304 18/10, acabamento acetinado
Bancada Superior	Inclui pia com escorredor e caçamba de 340 x 370 x 150 mm
Estrutura Externa/Interna	Aço inoxidável AISI-304 18/10, totalmente injetada
Portas	Puxador embutido, retorno automático, fixação de abertura, vedante de fácil substituição
Prateleiras	Varas laminadas, removíveis, ajustáveis em altura (1 grade GN 1/1 e dois conjuntos de guias por porta)
Refrigerante	Ecológico R-290 (sem CFC)
Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anticorrosivo
Descongelação	Automática, com evaporação da água de degelo
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, densidade 40 Kg/m <sup>3</sup>
Controlo	Eletrónico de temperatura com display digital
Temperatura de Trabalho	-2° a +8° C (com 38°C de temperatura ambiente)
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Tensão de Trabalho	230 V 1 + N - 50 Hz
Dimensões (mm)	1792 x 700 x 850
Número de Portas	2
Número de Gavetas	2
Eficiência Energética	Classe C
Consumo Anual Elétrico (KWH)	1178

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade (L)</b>	455
<b>Potência Elétrica (KW)</b>	0,249