

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

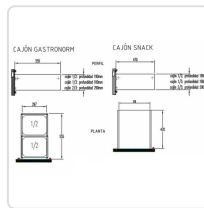
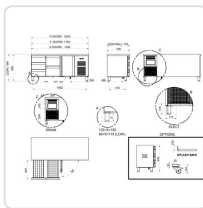


Mesa Refrigerada Gastronorm GN 1/1, 2 Portas, 2 Gavetas, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059907	Modelo:	MPG-180 HC HDD
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014137

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014137
Modelo	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° 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 ³
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

Característica	Detalhe
Capacidade (L)	455
Potência Elétrica (KW)	0,249