

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

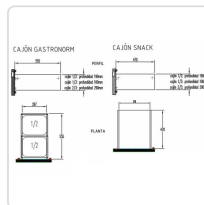
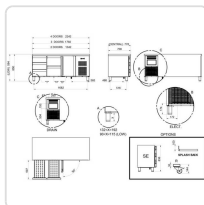


Mesa Refrigerada Gastronorm c/ Pia e 6 Gavetas 1792mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059908	Modelo:	MPG-180 HC HHH
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014144

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014144
Modelo	MPG-180 HC HHH

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de bancada com pia integrada e 6 gavetas, ideal para cozinhas profissionais. Construção em aço inox, 455L, 230V.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Gastronorm — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada (bancada refrigerada) foi concebida para responder às exigências da restauração profissional. Fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece durabilidade e higiene superiores, cruciais para qualquer cozinha de alta performance. A integração de uma prática pia com escorredor e caçamba eleva a funcionalidade, permitindo a preparação e refrigeração de alimentos num só local de trabalho.

Equipada com um sistema de refrigeração de última geração e isolamento em poliuretano injetado sem CFC, a mesa assegura uma eficiência energética notável, classificada como D, com um consumo anual elétrico de 1178 KWh. O fluido refrigerante ecológico R-290 sublinha o compromisso com a sustentabilidade, minimizando o impacto ambiental sem comprometer a performance de refrigeração.

A pensar na otimização do espaço e na gestão eficiente de produtos, esta mesa dispõe de seis gavetas espaçosas, adequadas para recipientes GN 1/1, e portas com fecho automático para manter a temperatura interna estável. O controlo eletrónico de temperatura e o degelo automático garantem uma operação contínua e um ambiente de trabalho sem preocupações, ideal para estabelecimentos HORECA e hotelaria.

Aplicações

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares e estabelecimentos de catering que necessitam de uma superfície de trabalho robusta, pia integrada e capacidade de refrigeração eficaz para conservação de ingredientes. A sua configuração com seis

gavetas permite uma organização eficiente e acesso rápido a produtos frescos, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1792 x 700 x 850
Bancada	Aço inoxidável AISI-304 18/10, acabamento acetinado, borda frontal curva, babador sanitário traseiro de 100 mm
Pia	Com escorredor e caçamba de 340 x 370 x 150 mm
Estrutura	Compacta, totalmente injetada, painéis externos e corpo interno em aço inoxidável AISI-304 18/10
Gavetas	6 gavetas (em vez de portas), com puxador embutido em aço inoxidável AISI-304 18/10
Interior	Juntas curvas para facilitar a limpeza
Prateleiras	2 conjuntos de guias por gaveta (adaptado de 1 grade GN 1/1 e 2 guias por porta), de hastes laminadas, removíveis, ajustáveis em altura
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Drenagem	Dentro da câmara
Unidade de Condensação	Hermética, condensador ventilado, painel de controlo com abertura frontal giratória
Refrigerante	R-290 (ecológico, sem CFC)
Evaporador	Tiragem forçada, revestimento anticorrosivo, evaporação automática da água de degelo
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, densidade de 40 Kg/m ³
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital, degelo automático
Temperatura de Trabalho	-2° a +8° C (a 38°C de temperatura ambiente)
Equipamento	1 grelha GN 1/1 e dois conjuntos de guias por gaveta

Característica	Detalhe
Tensão de Trabalho	230 V 1+N - 50 Hz
Classe Eficiência Energética	D
Consumo Anual Elétrico	1178 KWh
Capacidade (L)	455
Potência Elétrica (KW)	0,249