

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



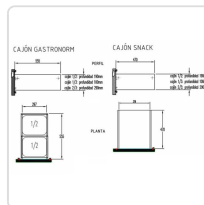
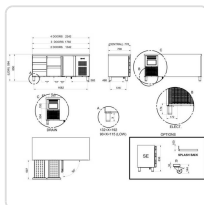
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Gastronómica Linha 700 c/ Pia 615L (2242mm)

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059921	Modelo:	MPG-225 HC HDDD
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014359

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014359
Modelo	MPG-225 HC HDDD

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional com 3 portas, 2 gavetas e pia integrada. Capacidade de 615L e dimensões de 2242x700x850mm. Ideal para bares e restaurantes.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Gastronómica — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na hotelaria e restauração, a mesa refrigerada (também conhecida como bancada ou balcão refrigerado) combina funcionalidade e robustez para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. Com uma estrutura em aço inoxidável AISI-304 18/10 e acabamento acetinado, esta bancada de trabalho garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento essencial para qualquer estabelecimento. A sua integração com uma pia e uma caçamba facilita as operações de preparação, higienização e armazenamento de alimentos, aumentando a eficiência e a conformidade com as normas sanitárias.

O design inteligente inclui portas de batente com sistema de retorno automático e fixação de abertura, permitindo um acesso rápido e eficiente. O isolamento de poliuretano injetado e o refrigerante ecológico R-290 (sem CFC) asseguram uma performance de refrigeração superior e uma notável eficiência energética, com uma classificação de Classe E. Este equipamento foi desenvolvido para manter os seus ingredientes frescos e seguros, mesmo a temperaturas ambiente até 38°C, um requisito fundamental em ambientes de cozinha intensivos.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais que procuram maximizar o espaço de trabalho e a capacidade de refrigeração. Esta mesa refrigerada é perfeita para a preparação de pratos que requerem ingredientes frescos sempre à mão, como saladas, sanduíches ou sobremesas. O seu formato gastronorm permite uma organização eficiente dos alimentos em contentores padronizados, otimizando o armazenamento e reduzindo o tempo de preparação em períodos de

maior afluência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	2242 x 700 x 850
Número de portas	3
Número de gavetas	2
Classe de Eficiência Energética	E
Consumo anual elétrico (KWH)	1919,9
Capacidade líquida (L)	615
Potência elétrica (KW)	0,332
Gama de temperatura	-2°C a +8°C
Tipo de gás refrigerante	R-290 (sem CFC)
Equipamento	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Bancada	Com pia e caçamba de 340 x 370 x 150 mm
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, 40 Kg/m3