

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

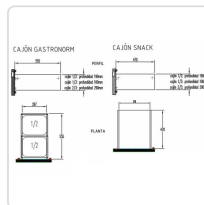
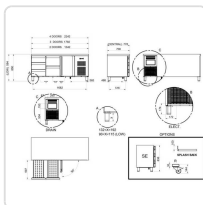


## Mesa Refrigerada Gastronorm Linha 700 c/ Bancada e Pia

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19059922	<b>Modelo:</b>	MPG-225 HC HHHH
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630014366

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630014366
<b>Modelo</b>	MPG-225 HC HHHH

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional Linha 700, 2242x700x850mm, com bancada em inox e pia integrada. Oferece 615L de capacidade e 1 porta c/ 6 gavetas GN 1/1. Eficiência E.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Gastronorm com Pia — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada (bancada refrigerada) é uma solução eficiente e robusta para cozinhas profissionais, combinando um espaço de trabalho higiênico com capacidade de refrigeração otimizada. Construída integralmente em aço inoxidável AISI-304, material de excelência para o setor HORECA, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes com elevados padrões de higiene e que cumpram a legislação HACCP.

O design integra uma bancada com pia e escorredor, maximizando o espaço de trabalho e agilizando as operações de preparação de alimentos. A refrigeração de alto desempenho, aliada a um isolamento térmico eficiente e ao uso do refrigerante ecológico R-290, assegura a conservação ideal dos produtos, ao mesmo tempo que promove a eficiência energética.

### Aplicações

Concebida para uso intensivo, esta mesa refrigerada é ideal para restaurantes, hotéis, cafeterias e cozinhas industriais que procuram otimizar o fluxo de trabalho e a conservação de alimentos. É particularmente útil em áreas de preparação que exigem acesso constante a ingredientes frescos e refrigerados, como zonas de saladas, sanduíches ou pastelaria. A sua construção robusta e funcionalidade integrada tornam-na indispensável em ambientes profissionais com elevado volume de produção.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (mm)</b>	2242 x 700 x 850
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10 com acabamento acetinado
<b>Pia Integrada</b>	Sim, com escorredor e caçamba de 340 x 370 x 150 mm
<b>Estrutura</b>	Compacta, totalmente injetada, painéis externos e corpo interno em aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Portas</b>	Número: 1. Puxador embutido em aço inoxidável, sistema de retorno automático e fixação de abertura, vedação fácil de substituir.
<b>Gavetas</b>	Número: 6.
<b>Refrigerante</b>	R-290 (ecológico, sem CFC)
<b>Evaporador</b>	De tiragem forçada com revestimento anticorrosivo
<b>Degelo</b>	Automático, com evaporação automática da água de degelo
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado sem CFC, com densidade de 40 kg/m <sup>3</sup>
<b>Controlo de Temperatura</b>	Eletrónico com display digital
<b>Temperatura de Trabalho</b>	-2° a +8° C (a 38°C de temperatura ambiente)
<b>Equipamento Interno</b>	1 grelha GN 1/1 e dois conjuntos de guias por porta
<b>Prateleiras</b>	Hastes laminadas, removíveis para limpeza, ajustáveis em altura
<b>Pés</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
<b>Tensão de Trabalho</b>	230 V 1 + N - 50 Hz
<b>Classificação Eficiência Energética</b>	E
<b>Consumo Anual (KWH)</b>	1919,9
<b>Capacidade (L)</b>	615
<b>Potência Elétrica (KW)</b>	0,332