

# 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

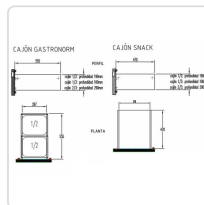
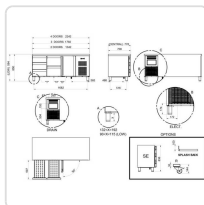


## Mesa Refrigerada Gastronorm Multipropósito 8 Gavetas Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19059923	<b>Modelo:</b>	MPG-225 HC HHHH
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630014373

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630014373
<b>Modelo</b>	MPG-225 HC HHHH

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada gastronorm multipropósito com 8 gavetas. Construção em inox AISI-304, 615L capacidade, classe E. Ideal para HORECA.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Gastronorm – Principais Vantagens

Desenvolvida para as mais exigentes cozinhas profissionais, esta mesa refrigerada gastronorm (ou bancada refrigerada) combina robustez e funcionalidade. Equipada com 8 gavetas, oferece uma organização otimizada e fácil acesso aos ingredientes, ideal para ambientes de ritmo acelerado como restaurantes, hotéis e pastelarias.

A sua construção em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante durabilidade excepcional, resistindo à corrosão e facilitando a limpeza, um aspeto crucial em qualquer operação alimentar. O isolamento de poliuretano injetado e o refrigerante ecológico R-290 asseguram uma eficiência energética superior e um impacto ambiental reduzido, traduzindo-se em poupanças significativas nos custos operacionais.

Com um controlo eletrónico de temperatura de -2°C a +8°C, mantém os seus produtos frescos e seguros, cumprindo todas as normas de higiene e segurança alimentar. A conveniência é reforçada pela evaporação automática da água de descongelação e pelo painel de controlo de fácil acesso.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA e hotelaria. Em restaurantes de alta cozinha, serve como uma estação de preparação e armazenamento fiável. Em hotéis, pode ser integrada em buffets ou cozinhas de linha para otimizar o fluxo de trabalho.

É também uma solução excelente para cozinhas industriais e serviços de catering, onde a gestão eficiente do espaço e a manutenção da cadeia de frio são primordiais. A sua versatilidade permite o

armazenamento seguro de uma grande variedade de produtos, desde carnes e peixes a vegetais e laticínios, assegurando sempre a temperatura ideal.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	2242 x 700 x 850
Número de gavetas	8
Capacidade líquida (L)	615
Classificação Energética	E
Consumo Anual (kWh)	1919,9
Potência Elétrica (KW)	0,332
Refrigerante	R-290 (Ecológico)
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C
Equipamento Padrão	1 grade GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
Tensão	230 V 1 + N - 50 Hz
Construção Bancada	Aço inoxidável AISI-304 18/10 com pia e escorredor
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 Kg/m <sup>3</sup> , sem CFC