

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



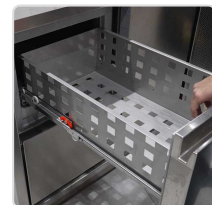
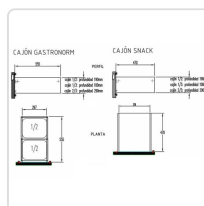
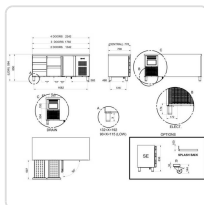
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Gastronorm Linha 700 com 4 Gavetas

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059864	Modelo:	MPG-135 HC HH
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013819

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013819
Modelo	MPG-135 HC HH

Descricao Resumida

Mesa refrigerada Linha 700 com 4 gavetas GN 1/1, em aço inox AISI-304. Capacidade de 290L e com temperatura entre -2°C e +8°C. Classe C.

Descricao Completa

mesa refrigerada gastronorm — Mesa Refrigerada com Gavetas – Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada (refrigerador de bancada) da Linha 700 foi concebida para satisfazer as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante durabilidade e higiene, enquanto o isolamento em poliuretano injetado sem CFC otimiza a eficiência energética e permite uma temperatura de trabalho fiável de -2°C a +8°C, mesmo em ambientes com 38°C.

Com um design pensado para a funcionalidade, incorpora um sistema de refrigeração ventilada com evaporador anticorrosivo e descongelação automática, assegurando a conservação ideal dos alimentos. A bancada integra uma pia com escorredor e uma caçamba, tornando-a uma solução completa para preparação e armazenamento refrigerado.

A pensar na limpeza e manutenção, o interior possui juntas curvas e as prateleiras em hastes laminadas são facilmente removíveis. O gás refrigerante ecológico R-290 sem CFC demonstra o compromisso com a sustentabilidade e a conformidade com as normas ambientais, resultando numa Classificação de Eficiência Energética C.

Aplicações

Ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, pastelarias e bares que necessitam de uma solução compacta e eficiente para armazenamento refrigerado e preparação de alimentos. A sua configuração com gavetas é perfeita para organizar ingredientes por tipo ou fase de preparação,

otimizando o fluxo de trabalho em espaços com alta exigência de higiene e acessibilidade.

Excelente para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, onde a conservação de produtos frescos e a rapidez na preparação são cruciais. A possibilidade de personalização, como portas de vidro ou unidade de refrigeração à esquerda, torna-a adaptável a diversas configurações de cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI-304 18/10 (acetinado)
Borda Frontal	Curva
Babador Sanitário Traseiro	100 mm
Pia com Escorredor	Sim
Caçamba	340 x 370 x 150 mm
Estrutura Externa/Interna	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Puxador das Portas	Embutido (aço inoxidável)
Juntas Internas	Curvas para limpeza
Sistema de Portas	Retorno automático e fixação de abertura
Vedação das Portas	Régua fácil de substituir
Prateleiras Internas	Hastes laminadas, removíveis, ajustáveis em altura
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Dreno	Dentro da câmara
Unidade de Condensação	Hermética, condensador ventilado
Gás Refrigerante	R-290 (ecológico, sem CFC)
Evaporador	Tiragem forçada, revestimento anticorrosivo
Descongelação	Automática, evaporação de água de degelo
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC (40 Kg/m3)

Característica	Detalhe
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital
Intervalo de Temperatura	-2°C a +8°C (a 38°C ambiente)
Equipamento Padrão	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
Tensão de Funcionamento	230 V 1 + N - 50 Hz
Dimensões (LxPxA)	1342 x 700 x 850 mm
Número de Gavetas	4
Classificação Energética	C
Consumo Anual de Energia	1018,35 KWH
Capacidade Líquida	290 L
Potência Elétrica	0,249 KW