

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



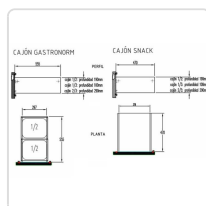
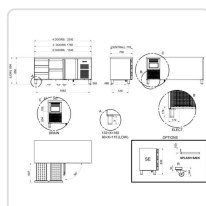
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Gastronómica Linha 700 c/ Bancada e Gavetas

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059865	Modelo:	MPG-135 HC HD
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MPG-135 HC HD

Descricao Resumida

Mesa refrigerada gastronómica Linha 700 com bancada, 1 porta e 2 gavetas. Integra lava-loiça. Ideal para cozinhas profissionais. Classe energética C, 290L.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Gastronómica (Chiller de Bancada) — Principais Vantagens

A nossa mesa refrigerada gastronómica, ou chiller de bancada, foi concebida para atender às exigências mais rigorosas da hotelaria e restauração. Com uma robusta construção em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece durabilidade e higiene superiores, essenciais em qualquer ambiente profissional. A bancada integrada, com lava-loiça, otimiza o espaço e a eficiência operacional, permitindo a preparação de alimentos e o armazenamento refrigerado no mesmo local.

Este equipamento destaca-se pela sua eficiência energética, ostentando uma classificação de Classe C e utilizando o refrigerante ecológico R-290, livre de CFCs. O isolamento em poliuretano injetado de alta densidade garante uma preservação térmica excepcional, minimizando o consumo elétrico e contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu negócio. A temperatura de trabalho controlada eletronicamente (-2° a +8° C) assegura a conservação ideal dos seus ingredientes, mesmo em ambientes com temperaturas até 38°C.

O design com portas e gavetas embutidas em aço inoxidável, aliado ao sistema de retorno automático e fixação de abertura, facilita o acesso e a organização, ao mesmo tempo que mantém um selo hermético para máxima eficiência. As juntas curvas no interior simplificam drasticamente a limpeza, cumprindo as mais exigentes normas de higiene alimentar. Este investimento reflete-se numa operação mais fluida, menos desperdício e maior conformidade com as diretrizes HACCP.

Aplicações

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, pastelarias e bares que necessitam de uma solução compacta de refrigeração e preparação. É perfeito para otimizar o

espaço em ambientes com linha de 700, permitindo, por exemplo, a preparação de saladas, sanduíches ou refeições rápidas diretamente na bancada, enquanto os ingredientes são mantidos à temperatura ideal nas gavetas e no armário refrigerado.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1342 x 700 x 850
Número de portas	1
Número de gavetas	2
Classificação Energética	C
Consumo Elétrico Anual	1018,35 kWh
Capacidade (L)	290
Potência Elétrica (KW)	0,249
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Temperatura de Trabalho	-2° a +8° C (a 38°C ambiente)
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 Kg/m3
Equipamento Interno	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
Tensão de Trabalho	230 V 1 + N - 50 Hz