

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

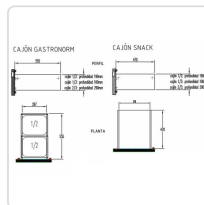
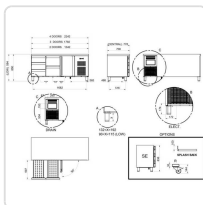


Mesa Refrigerada Gastronómica Linha 700 c/ Bancada e Gavetas

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059906	Modelo:	MPG-180 HC HDD
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014120

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014120
Modelo	MPG-180 HC HDD

Descricao Resumida

Mesa refrigerada gastronómica 1792x700x850mm com 1 porta e 4 gavetas, 455 litros. Eficiência energética classe C para uso profissional em HORECA.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Gastronómica— Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa refrigerada gastronómica, ou bancada refrigerada, integra refrigeração eficiente e um robusto espaço de trabalho. Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias, garante a conservação ideal de alimentos, enquanto proporciona uma superfície em aço inoxidável para o manuseamento e preparação de ingredientes.

A sua construção com aço inoxidável AISI-304 18/10 assegura durabilidade e higiene, fundamentais para ambientes HORECA. O design inteligente facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar e eficiência operacional. Com um consumo anual de 1178 kWh e classific. energética C, apresenta um equilíbrio entre desempenho e sustentabilidade.

Com gavetas espaçosas e prateleiras ajustáveis, oferece versatilidade no armazenamento, adaptando-se a diferentes requisitos operacionais. O sistema de refrigeração com gás R-290, aliado ao isolamento em poliuretano, minimiza o impacto ambiental e os custos energéticos, tornando-a numa escolha económica a longo prazo.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é a solução perfeita para cozinhas de restaurante, hotéis, padarias, pastelarias e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma combinação de área de trabalho e armazenamento refrigerado. É ideal para a preparação de saladas, sanduíches, sobremesas ou qualquer prato que exija ingredientes frescos e ao alcance da mão. A sua capacidade de 455 litros e a temperatura de trabalho de -2°C a +8°C permitem gerir grandes volumes

de produtos com total segurança.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1792 x 700 x 850
Número de Portas	1
Número de Gavetas	4
Classificação Energética	C
Consumo Anual Elétrico (kWh)	1178
Capacidade (L)	455
Potência Elétrica (kW)	0.249
Temperatura de Trabalho	-2° a +8° C (a 38°C ambiente)
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, 40 Kg/m3
Equipamento Padrão	1 grade GN 1/1 e 2 guias por porta
Tensão de Trabalho	230 V 1 + N - 50 Hz
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Característica da Bancada	Pia com escorredor e caçamba 340 x 370 x 150 mm