

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 15/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto

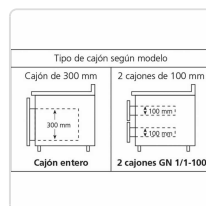
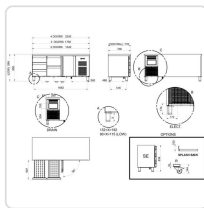


## Mesa Refrigerada Baixa Gastronorm 134 cm 3 Gavetas

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	EX19059845	<b>Modelo:</b>	MPGB-135 HC 3C
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630013635

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630013635
<b>Modelo</b>	MPGB-135 HC 3C

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional com 3 gavetas compatíveis Gastronorm, 105L de capacidade e controlo eletrónico. Ideal para cozinhas Horeca.

## Descricao Completa

### mesa refrigerada gastronorm — Mesa Refrigerada Baixa Gastronorm — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada baixa, ideal para cozinhas profissionais, é uma solução essencial para a preparação e conservação de alimentos frescos. Projetada para ser utilizada como suporte refrigerado, integra-se perfeitamente em qualquer estação de trabalho, otimizando o espaço e a eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável e design ergonómico garantem durabilidade e facilidade de manutenção, características cruciais em ambientes de alta exigência como restaurantes e hotéis.

Com um sistema de refrigeração de alto desempenho e controlo eletrónico preciso (também conhecida como base refrigerada ou bancada fria), este equipamento garante a manutenção de temperaturas ideais entre  $-2^{\circ}\text{C}$  e  $+8^{\circ}\text{C}$ , mesmo em ambientes com elevada temperatura ambiente. O refrigerante ecológico R-290 sublinha o compromisso com a sustentabilidade, enquanto a eficiência energética se traduz em poupanças operacionais significativas. As gavetas, compatíveis com tabuleiros Gastronorm, oferecem organização e acesso rápido aos ingredientes, aumentando a produtividade da sua equipa.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos Horeca, incluindo restaurantes que necessitam de uma estação de preparação fria, hotéis com serviço de pequeno-almoço e pastelarias que conservam ingredientes perecíveis. É igualmente ideal para bares e kitchens que exigem uma bancada funcional para refrigeração de produtos, garantindo sempre a máxima qualidade e segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1342 x 700 x 584

<b>Tipo de modelo</b>	Armário mostrador
<b>Classificação Eficiência Energética</b>	D
<b>Consumo elétrico 24h (KWH)</b>	3,27
<b>Consumo anual elétrico (KWH)</b>	1194
<b>Classe climática</b>	4
<b>Capacidade (L)</b>	105
<b>Número de gavetas</b>	3
<b>Potência elétrica (KW)</b>	0,249
<b>Temperatura de trabalho</b>	-2°C a +8°C (ambiente +38°C)
<b>Refrigerante</b>	R-290
<b>Tensão de funcionamento</b>	230V 1+N 50 Hz
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injectado, sem CFC, 40 Kg/m <sup>3</sup>