

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



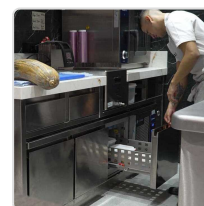
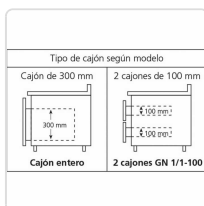
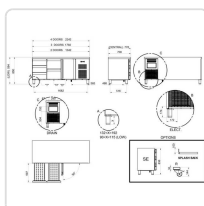
Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada Gastronómica Base Baixa 1792mm Linha 700

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	EX19059846	<b>Modelo:</b>	MPGB-180 HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630013642

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630013642
<b>Modelo</b>	MPGB-180 HC

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada de base baixa, 1792x700x584 mm, com 3 gavetas para tabuleiros GN. Capacidade de 170L e temperatura de -2°C a +8°C. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta mesa refrigerada gastronómica de base baixa, com 1792x700x584 mm, foi concebida para suporte refrigerado de equipamentos de confeção, otimizando o espaço e a conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

### Mesa Refrigerada Gastronorm — Características Técnicas

<b>Dimensões (L x P x A)</b>	1792 x 700 x 584 mm
<b>Tipo</b>	Armário mostrador
<b>Capacidade</b>	170 L
<b>Número de Gavetas</b>	3
<b>Altura Útil Gaveta (adjacente à unidade)</b>	250 mm
<b>Profundidade Gaveta (adjacente à unidade)</b>	200 mm
<b>Compatibilidade Tabuleiros</b>	GN 1/1 (100 e 200 mm de profundidade)
<b>Temperatura de Trabalho</b>	-2°C a +8°C (ambiente +38°C)
<b>Refrigerante</b>	R-290 (ecológico)

<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado, 40 Kg/m <sup>3</sup> , sem CFC
<b>Tensão de Funcionamento</b>	230V 1+N 50 Hz
<b>Potência Elétrica</b>	0,249 KW
<b>Consumo Elétrico 24h</b>	3,27 KWH
<b>Consumo Anual Elétrico</b>	1194 KWH
<b>Classe Climática</b>	4
<b>Classificação Eficiência Energética</b>	D
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Tampo de Trabalho</b>	Bordo frontal curvo, painel traseiro sanitário 100 mm
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura, aço inoxidável
<b>Gavetas</b>	Aço inoxidável, pega incorporada, fundo perfurado, corredores telescópicos
<b>Evaporador</b>	Tiragem forçada, revestimento anticorrosão
<b>Descongelação</b>	Automática, com evaporação da água
<b>Controlo</b>	Eletrónico com visor digital

## Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais em Portugal. É ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitam de otimizar o espaço de trabalho, servindo como base para equipamentos de confeção enquanto conserva ingredientes. Também é perfeita para pastelarias com confeção, cantinas escolares ou empresariais de pequena e média dimensão, e cozinhas de apoio em hotéis ou serviços de catering, onde a preparação rápida e a conservação eficiente são cruciais.

## Mesa Refrigerada Gastronómica — Principais Vantagens

- Otimização do espaço de trabalho, funcionando como suporte robusto para outros equipamentos de confeção.

- Conservação eficiente de alimentos com controlo eletrónico preciso da temperatura (-2°C a +8°C).
- Construção integral em aço inoxidável, garantindo durabilidade, higiene e facilidade de limpeza.
- Gavetas gastronorm com fundo perfurado e corredores telescópicos para organização e acesso rápido aos ingredientes.
- Utilização de refrigerante ecológico R-290 e sistema de descongelação automática para menor impacto ambiental e manutenção simplificada.

#### **Para que tipo de estabelecimentos é mais adequada esta mesa refrigerada?**

Esta mesa é ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, hamburgarias, roulotes, pastelarias com confeitaria, cantinas e cozinhas de apoio em hotéis ou catering, onde a otimização do espaço e a conservação eficiente são prioritárias.

#### **Qual a capacidade de armazenamento e o tipo de tabuleiros que suporta?**

A mesa possui uma capacidade de 170 litros e está equipada com 3 gavetas adequadas para tabuleiros gastronorm GN 1/1, com profundidades de 100 mm e 200 mm.

#### **Quais as vantagens do refrigerante R-290?**

O refrigerante R-290 é um gás ecológico com baixo potencial de aquecimento global (GWP), o que o torna uma escolha mais sustentável e amiga do ambiente, contribuindo para a redução da pegada ecológica do seu negócio.

#### **Como é feita a manutenção da descongelação?**

A mesa dispõe de um sistema de descongelação automática, que inclui a evaporação automática da água de descongelação. Isto minimiza a necessidade de intervenção manual, facilitando a manutenção diária.

#### **Esta mesa pode ser utilizada como base para outros equipamentos de cozinha?**

Sim, a mesa foi especificamente concebida para servir como suporte refrigerado para equipamentos de confeitaria, permitindo que o plano de trabalho dos aparelhos se situe entre 850 mm e 900 mm, otimizando a ergonomia na sua cozinha.