

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 16/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



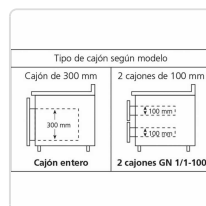
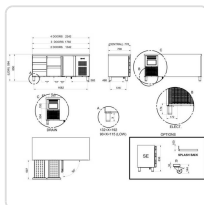
Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada Baixa Gastronorm R290 – Linha 700

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	EX19059847	<b>Modelo:</b>	MPGB-225 HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630013659

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630013659
<b>Modelo</b>	MPGB-225 HC

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada baixa gastronómica Linha 700, 2242x700x584 mm, 230L, 4 gavetas. Ideal para preparação e conservação em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Baixa Gastronorm – Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada baixa, ideal para o setor HORECA, foi projetada para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais. Com uma altura de 600 mm, permite que o plano de trabalho dos equipamentos complementares se alinhe perfeitamente a uma altura ergonómica entre 850 mm e 900 mm.

A estrutura robusta e compacta, totalmente moldada por injeção e com painéis exteriores de aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza. O seu design (também conhecido como armário refrigerado de base) é perfeito para cozinhas de hotelaria ou restauração que necessitam de um sistema de refrigeração prático e eficiente, com um tampo de trabalho funcional para preparação de alimentos.

Equipada com um sistema de refrigeração de última geração e o gás refrigerante ecológico R-290, esta mesa oferece uma temperatura de trabalho consistente entre -2°C e +8°C, adequada para manter os alimentos frescos mesmo em ambientes de +38°C. O isolamento em poliuretano injetado, sem CFC, assegura uma excelente eficiência energética e um baixo consumo elétrico, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

### Aplicações

Este equipamento é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cafeterias, bares e cozinhas industriais. É ideal para a preparação e conservação de alimentos, funcionando como base refrigerada para outros aparelhos de cozinha, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a higiene.

As gavetas gastronorm, adequadas para tabuleiros de 100 e 200 mm de profundidade, tornam esta mesa indispensável em cozinhas com elevada produção ou onde a organização dos ingredientes é crucial, permitindo um acesso rápido e eficiente aos produtos refrigerados.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (mm)</b>	2242 x 700 x 584
<b>Tipo de Modelo</b>	Armário Mostrador
<b>Classe de Eficiência Energética</b>	D
<b>Consumo Elétrico 24h (KWH)</b>	4,48
<b>Consumo Anual Elétrico (KWH)</b>	1635
<b>Classe Climática</b>	4
<b>Capacidade (L)</b>	230
<b>Número de Gavetas</b>	4
<b>Potência Elétrica (KW)</b>	0,332
<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 injetado sem CFC, 40 Kg/m3
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Controlo</b>	Eletrónico com visor digital