

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

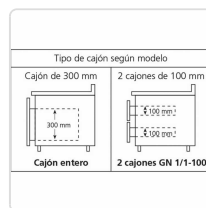
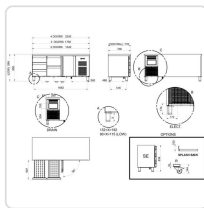


Mesa Refrigerada Baixa Gastronorm Linha 700 5 Gavetas

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060774	Modelo:	MPGB-180 HC 5C
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630016926

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630016926
Modelo	MPGB-180 HC 5C

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional e compacta, ideal para cozinhas Horeca. Com 5 gavetas Gastronorm e capacidade de 135L, mantém alimentos frescos entre -2°C e $+8^{\circ}\text{C}$. Integra-se perfeitamente debaixo de outros equipamentos, otimizando o espaço de trabalho.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Baixa Gastronorm — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada baixa (também conhecida como base refrigerada ou bancada fria) é um equipamento essencial para cozinhas profissionais, concebida para otimizar o espaço e a eficiência operacional. A sua altura de 600 mm permite que se integre perfeitamente debaixo dos aparelhos de cozinha, proporcionando uma superfície de trabalho ergonómica entre 850 mm e 900 mm.

Construída com uma estrutura compacta e robusta em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza. O sistema de refrigeração de tiragem forçada com revestimento anti-corrosão, combinado com o refrigerante ecológico R-290, assegura uma conservação ideal dos alimentos, com temperaturas que variam de -2°C a $+8^{\circ}\text{C}$, mesmo em ambientes até $+38^{\circ}\text{C}$. O controlo eletrónico preciso e o descongelamento automática minimizam a supervisão necessária, aumentando a eficiência energética com uma classificação D.

As gavetas em aço inoxidável, com pega incorporada e fundo perfurado, são compatíveis com tabuleiros Gastronorm de 100 e 200 mm de profundidade, proporcionando uma organização flexível. Além disso, a gaveta adjacente à unidade de refrigeração oferece uma profundidade extra, otimizando o armazenamento de ingredientes mais volumosos.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e bares que necessitam de um suporte refrigerado versátil e compacto. Funciona como mesa de trabalho e conservador de alimentos, liberando espaço valioso e oferecendo acesso rápido a ingredientes frescos. Perfeita para áreas de preparação de saladas, sanduíches, pizzas e qualquer zona que exija refrigeração imediata e acesso fácil a produtos em uso diário.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1792 x 700 x 584
Tipo de modelo	Armário mostrador
Classificação Eficiência Energética	D
Consumo elétrico 24h (KWH)	3,27
Consumo anual elétrico (KWH)	1194
Classe climática	4
Capacidade (L)	135
Número de gavetas	5
Potência elétrica (KW)	0,249
Refrigerante	R-290
Temperatura de trabalho	-2° a +8 °C (amb. +38 °C)
Tensão de funcionamento	230V 1+N 50 Hz