

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

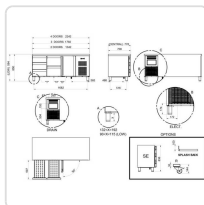


## Mesa Refrigerada Gastronorm Central Passagem 1792mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19076280	<b>Modelo:</b>	MPGC-180 HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630040723

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630040723
<b>Modelo</b>	MPGC-180 HC

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada Gastronorm central passante de 6 portas (1792x778x850 mm), 455L. Ideal para cozinhas profissionais HORECA.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Gastronorm — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada (ou bancada refrigerada) foi desenhada para a excelência em ambientes de restauração e hotelaria. Proporciona uma refrigeração eficiente e fiável, com um corpo totalmente injetado em aço inoxidável e isolamento de poliuretano de alta densidade, garantindo a máxima conservação dos alimentos e poupança energética.

Com um design central passante, facilita o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, permitindo o acesso conveniente a todos os produtos de ambos os lados. As portas em aço inoxidável com sistema de retorno automático e fixação de abertura oferecem durabilidade e praticidade no dia a dia, essenciais para uma operação contínua e higiénica.

Equipada com um sistema de controlo eletrónico de temperatura e descongelação automática, esta mesa refrigerada mantém os produtos na temperatura ideal, entre -2°C e +8°C, mesmo em condições ambiente exigentes de até 38°C. O refrigerante ecológico R-290 contribui para a sustentabilidade ambiental, alinhando-se com as preocupações modernas de gestão transparente.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma solução robusta e eficiente para a preparação e conservação de alimentos. A sua conceção com seis portas e dotação para grelhas GN 1/1 por porta a torna perfeita para cozinhas de volume elevado, otimizando o espaço e a organização.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1792 x 778 x 850
Número de Portas	6

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade (L)</b>	455
<b>Potência Elétrica (KW)</b>	0,249
<b>Gama de Temperatura</b>	-2 °C a +8 °C (a 38 °C ambiente)
<b>Refrigerante</b>	R-290 (Ecológico)
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado, livre de CFC, 40 Kg/m3
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Dotação</b>	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
<b>Tensão de Trabalho</b>	230 V 1 + N - 50 Hz
<b>Acabamento da Bancada</b>	Aço inoxidável acetinado com borda frontal curva e babador sanitário
<b>Controlo</b>	Eletrónico com display digital
<b>Pés</b>	Aço inoxidável ajustáveis em altura
<b>Opções (mediante pedido)</b>	Portas de vidro, sem bancada, unidade de refrigeração à esquerda ou remota