

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

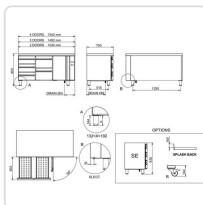


Mesa Refrigerada Gastronómica GN 1/1 c/ Motor Remoto, 1942mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068990	Modelo:	MPG-192-GN-R HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630027922

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630027922
Modelo	MPG-192-GN-R HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada gastronómica em aço inox AISI-304, 1942x700x850mm, 4 portas, 615L. Temperatura -2°C a +8°C, motor remoto e gestão eletrónica. Ideal para Horeca.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Gastronómica – Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada gastronómica, uma solução de refrigeração para cozinhas profissionais (também conhecida como bancada refrigerada ou armário de refrigeração sob balcão), foi concebida para responder às mais elevadas exigências de restaurantes, hotéis e pastelarias, oferecendo eficiência e durabilidade. O seu design em aço inoxidável AISI-304 assegura um equipamento robusto e higiénico, capaz de suportar o uso intensivo em ambientes HORECA.

A otimização do espaço de trabalho é crucial em qualquer cozinha industrial. Com um motor remoto, esta bancada refrigerada liberta espaço vital sob o balcão, reduzindo o ruído e o calor na área de preparação, o que contribui para um ambiente de trabalho mais confortável e produtivo. A refrigeração ventilada e o isolamento de poliuretano injetado garantem uma conservação impecável dos alimentos, essencial para a segurança alimentar e para evitar o desperdício.

O rigoroso controlo eletrónico de temperatura, com um intervalo de -2 °C a +8 °C, permite a conservação ideal de uma vasta gama de produtos, de laticínios a carnes frescas, mesmo em condições de temperatura ambiente elevadas. A estrutura totalmente injetada, sem CFC, e o sistema de descongelação automática com evaporação eficiente da água de degelo, demonstram um compromisso com a economia de energia e a sustentabilidade.

Aplicações

Esta bancada refrigerada é ideal para cozinhas de restaurantes de qualquer porte, hotéis, empresas de catering e pastelarias que necessitam de uma solução prática para a refrigeração e preparação de alimentos. A sua versatilidade para trabalhar com contentores GN 1/1, juntamente com a estrutura

resistente e fácil de limpar, torna-a imprescindível em ambientes com volume de trabalho elevado e que exijam conformidade com as normas sanitárias e de higiene alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1942 x 700 x 850
Nº de portas	4
Capacidade (L)	615
Potência Elétrica (KW)	0.029
Temperatura (°C)	-2 a +8
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC (40 Kg/m ³)
Sistema de Refrigeração	Motor remoto, condensador ventilado, evaporador de tiragem forçada
Equipamento Padrão	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
Tensão de Trabalho	230 V 1+N - 50 Hz
Características Especiais	Portas com retorno automático, fixação de abertura, prateleiras removíveis, pés ajustáveis em altura, controlo eletrónico.