

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



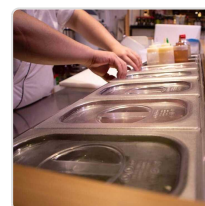
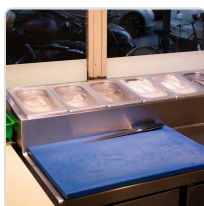
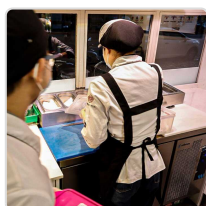
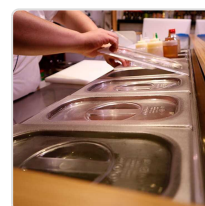
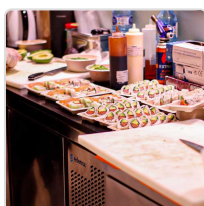
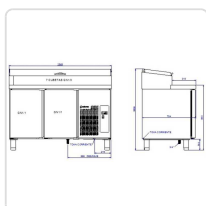
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Saladete Pizzaria Linha 700 GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	EX19074136	Modelo:	MPGE2-135-I HC GN1/3
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630036078

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630036078
Modelo	MPGE2-135-I HC GN1/3

Descricao Resumida

Mesa refrigerada saladete com 2 portas e 7 cubas GN 1/3, ideal para pizzarias e restauração. Dimensões 1350x708x850mm. Refrigeração de -2°C a +8°C com refrigerante ecológico R-290.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Saladete Pizzaria — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada saladete, também conhecida como bancada de preparação refrigerada, é a solução ideal para estabelecimentos HORECA exigentes como pizzarias, restaurantes e hotéis. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho na cozinha, permite ter os ingredientes sempre frescos e à mão, garantindo a máxima higiene e eficiência na preparação de pratos.

Com um design que privilegia a durabilidade e a facilidade de manutenção, esta mesa destaca-se pelos materiais de alta qualidade e pela estrutura compacta. A eficiência energética, aliada ao refrigerante ecológico R-290, assegura um funcionamento sustentável e económico, essencial para a rentabilidade do seu negócio. As portas com fecho automático e o isolamento de poliuretano garantem uma refrigeração constante e fiável.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é perfeitamente adequada para pizzarias que necessitam de uma superfície de trabalho refrigerada para a preparação de pizzas. É igualmente indispensável em restaurantes, buffets e cafetarias que exigem a organização e conservação de vegetais, saladas, molhos e outros ingredientes frescos. O seu layout permite uma organização eficiente dos recipientes GN, otimizando o espaço de trabalho. Ideal para cozinhas com elevado volume de produção que valorizam a rapidez e a segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1350 x 708 x 850 mm
Capacidade de Portas	2 portas
Temperatura de Funcionamento	-2 °C a +8 °C (a 38 °C ambiente)
Tipo de Cubeta Compatível	GN 1/3 (profundidade 150 mm) ou GN 1/4 (profundidade 150 mm)
Recipientes GN Inoxidáveis	7 cubas GN 1/3 (não incluídas)
Potência Elétrica	0,262 kW
Potência Frigorífica	0,369 kW
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Tampo de Trabalho	Aço inoxidável acetinado, borda frontal curvada
Tampa Superior	Aço inoxidável articulada (abertura a 60° e 90°)
Material da Estrutura Externa	Aço inoxidável
Material do Corpo Interno	Aço inoxidável com juntas curvas
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFCs (40 Kg/m³)
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital
Degelo	Automático com evaporação de água
Equipamento por Porta	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz