

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

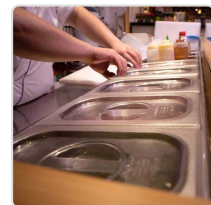
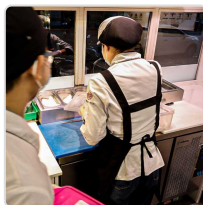
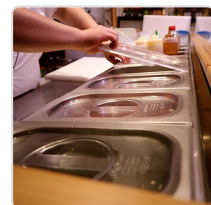
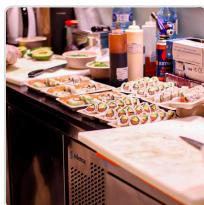
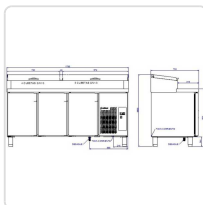


Mesa Refrigerada Saladete Pizzaria 180cm GN1/3

Informacoes do Produto

SKU:	EX19074138	Modelo:	MPGE2-180-I HC GN1/3
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630036085

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630036085
Modelo	MPGE2-180-I HC GN1/3

Descricao Resumida

Mesa refrigerada saladete profissional de 180cm com 3 portas, ideal para pizzarias e restauração. Capacidade para 9 cubas GN1/3 e temperatura de -2°C a +8°C.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Saladete – Principais Vantagens

Idealizada para a dinâmica de cozinhas profissionais e pizzarias, esta mesa refrigerada saladete (bancada fria para saladas e ingredientes) garante a conservação ideal dos seus produtos. Construída em aço inoxidável acetinado de alta resistência, não só se destaca pela durabilidade e facilidade de limpeza, como também pela sua funcionalidade, integrando um recipiente neutro para cubas GN 1/3 ou GN 1/4, essenciais para a preparação eficiente de saladas e pizzas.

O design inteligente inclui uma tampa articulada em aço inoxidável com duas posições de abertura, assegurando um acesso prático e a manutenção da temperatura, bem como a proteção dos alimentos. A refrigeração otimizada das cubas é garantida pela comunicação eficiente com o gabinete inferior, proporcionando uma uniformidade térmica crucial para a segurança alimentar e a frescura dos ingredientes. Com isolamento em poliuretano injetado sem CFC e gás refrigerante ecológico R-290, este equipamento cumpre os mais rigorosos padrões de eficiência energética e responsabilidade ambiental.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é a solução perfeita para pizzarias, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a preparação e conservação de ingredientes frescos. É particularmente adequada para balcões de atendimento e cozinhas com elevado volume de produção de saladas, sanduíches e pizzas, onde a rapidez e a organização são cruciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1800 x 708 x 850
Número de Portas	3
Temperatura de Trabalho	-2 °C a +8 °C (a 38 °C ambiente)
Tipo de Cuba GN	GN 1/3 (profundidade 150 mm) ou GN 1/4 (profundidade 150 mm)
Número Cubas GN	9 (não incluídas)
Potência Elétrica	0,387 kW
Potência Frigorífica	0,593 kW
Refrigerante	R-290 (Ecológico)
Tensão de Trabalho	230 V 1+N - 50 Hz
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, 40 Kg/m ³
Equipamento por Porta	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias
Descongelação	Automática com evaporação de água de degelo