

# 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

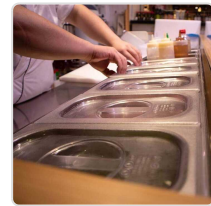
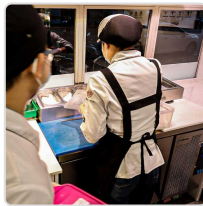
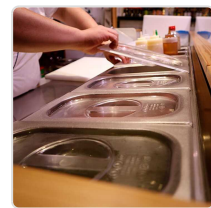
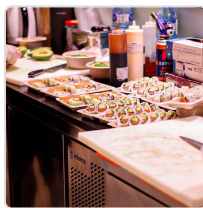
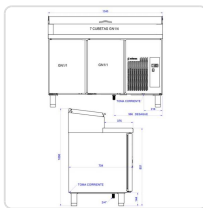


## Mesa Refrigerada Saladete Pizzaria Linha 700 GN 1/4

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19079366	<b>Modelo:</b>	MPGE2-135-I HC GN1/4
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

EDENOX

**Modelo**

MPGE2-135-I HC GN1/4

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada saladete/saladine em aço inox para pizzarias e restauração. Possui 2 portas, Linha 700 e compatível com 7 cubas GN 1/4. Dimensões: 1350x700x850mm.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Saladete (Saladine) — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade incomparáveis da Mesa Refrigerada Saladete, projetada especificamente para otimizar as operações em cozinhas profissionais. Com um design robusto em aço inoxidável e um sistema de refrigeração que assegura a frescura constante dos ingredientes, este equipamento é a solução ideal para pizzarias, restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida que privilegiam a qualidade e a funcionalidade.

O seu tampo em aço inoxidável e o recipiente neutro embutido para GNs garantem um espaço de trabalho higiénico e prático. A refrigeração otimizada das cubas, aliada ao isolamento em poliuretano de alta densidade e ao gás refrigerante R-290, assegura uma conservação superior dos alimentos, contribuindo para a eficiência energética e a conformidade com as normas ambientais. Invista numa saladete que combina desempenho, resistência e facilidade de manutenção para elevar o padrão da sua cozinha.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes, buffets e outros serviços de catering que necessitam de uma solução eficiente para a preparação e exposição de saladas, pizzas e outros pratos frios. Ideal para cozinhas com elevado volume de produção, onde a agilidade na montagem dos pratos e a conservação dos ingredientes são cruciais para o bom funcionamento do negócio. A sua estrutura robusta e design funcional tornam-na valiosa em qualquer ambiente HORECA que exija durabilidade e desempenho.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (mm)</b>	1350 x 700 x 850
<b>Número de Portas</b>	2
<b>Temperatura de Trabalho</b>	-2 °C a +8 °C (a 38 °C ambiente)
<b>Tipo de Cuba GN</b>	GN 1/4 (não incluído) ou GN 1/3
<b>Número de Cubas GN</b>	7
<b>Potência Elétrica</b>	0,262 kW
<b>Potência Frigorífica</b>	0,369 kW
<b>Gás Refrigerante</b>	R-290
<b>Tensão de Funcionamento</b>	230 V 1 + N - 50 Hz
<b>Equipamento</b>	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
<b>Material Interno/Externo</b>	Aço inoxidável