

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



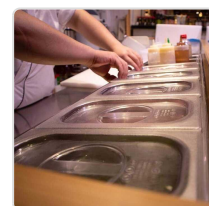
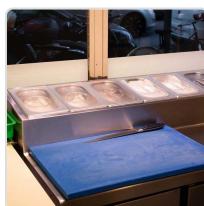
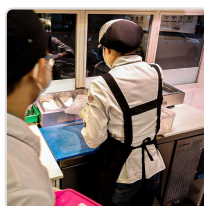
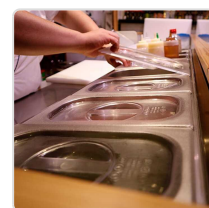
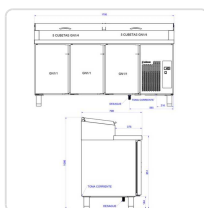
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Saladete 1800mm 3 Portas Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19079367	Modelo:	MPGE2-180-I HC GN1/4
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MPGE2-180-I HC GN1/4

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 1800mm com 3 portas, ideal para preparação de saladas e pizzas. Conserva ingredientes frescos entre -2°C e +8°C, com capacidade para 10 cubas GN.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de 1800mm, com 3 portas e temperatura de -2°C a +8°C, é projetada para a conservação e preparação de ingredientes em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LPA)	1800 x 700 x 850 mm
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C
Capacidade Cubas GN	10 x GN 1/4 ou GN 1/3 (prof. 150 mm)
Número de Portas	3
Potência Elétrica	0,387 kW
Potência Frigorífica	0,593 kW
Refrigerante	R-290
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Interior	Aço inoxidável

Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m ³ , sem CFC)
Degelo	Automático
Evaporação Água Degelo	Automática
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital
Equipamento por Porta	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, hamburgarias e snack-bares que necessitam de uma área de preparação refrigerada para ingredientes frescos. Adequada também para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, food trucks e roulotes que servem saladas, sanduíches ou pratos rápidos, garantindo a higiene e a temperatura ideal dos alimentos.

Mesa Refrigerada Saladete — Principais Vantagens

Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização. O sistema de refrigeração eficiente com R-290 e isolamento de poliuretano garante a conservação ideal dos alimentos e reduz o consumo energético. A integração de um recipiente para cubas GN e a tampa articulada otimizam o fluxo de trabalho na preparação de saladas e pizzas. O controlo eletrónico preciso e o degelo automático simplificam a operação diária.

Quantas cubas GN posso utilizar nesta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada está preparada para acomodar até 10 cubas GN 1/4 ou GN 1/3, com profundidade máxima de 150 mm, no recipiente embutido no tampo.

Qual a gama de temperatura de funcionamento do equipamento?

A mesa refrigerada opera numa gama de temperatura de -2°C a +8°C, garantindo a conservação ideal dos seus ingredientes mesmo em ambientes com 38°C.

O equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável, as juntas curvas no interior e as prateleiras removíveis facilitam a limpeza. As contra-portas com vedação substituível também contribuem para uma manutenção simples.

Que tipo de gás refrigerante utiliza e quais as suas vantagens?

Utiliza o refrigerante ecológico R-290, que é mais eficiente energeticamente e tem um impacto ambiental significativamente menor em comparação com outros gases, alinhando-se com as normas ambientais atuais.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

A mesa refrigerada é fornecida montada e pronta a instalar, permitindo uma rápida integração na sua cozinha profissional sem necessidade de montagem complexa.