

# 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



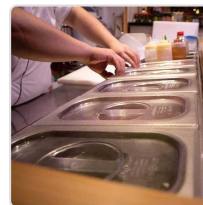
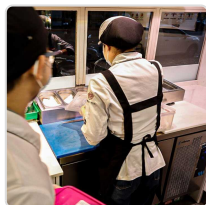
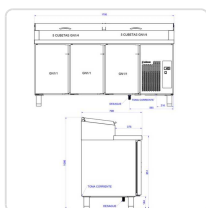
Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada Saladete Pizzaria Linha 700 180cm GN 1/4

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

EDENOX

**Modelo**

MPGE2-180-I HC GN1/4

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada saladete com 3 portas, ideal para pizzarias e restauração. Capacidade para 10 cubas GN 1/4. Temperatura -2°C a +8°C. Dimensões 1800x700x850mm.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Saladete Pizzaria — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade da mesa refrigerada saladete (ou balcão refrigerado para ingredientes), ideal para otimizar as operações em pizzarias, restaurantes e cozinhas profissionais. Projetada para um fluxo de trabalho contínuo e higiênico, este equipamento permite ter os ingredientes sempre frescos e à mão, aumentando a produtividade e a qualidade do serviço.

Construída com aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes com elevada exigência sanitária. O isolamento de poliuretano injetado sem CFC e o refrigerante ecológico R-290 sublinham o compromisso com a sustentabilidade e a eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais.

Com um sistema de refrigeração forçada que mantém uma temperatura estável entre -2 °C e +8 °C, mesmo em condições ambientais de 38 °C, os seus ingredientes permanecerão nas condições ideais de conservação. As portas com retorno automático e fixação de abertura facilitam o acesso, tornando o dia a dia na cozinha mais prático e eficiente.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes, buffets, bares de saladas e qualquer cozinha profissional que exija a preparação rápida e eficiente de pratos que contenham ingredientes frescos. A sua capacidade de integrar cubas GN 1/4 (não incluídas) torna-o indispensável para a montagem de saladas, pizzas, sanduíches e outros pratos que requeiram acesso imediato a uma variedade de componentes bem refrigerados.

Ideal para operações de médio a alto volume, onde a organização e a manutenção da cadeia de frio são cruciais para a segurança alimentar e a satisfação do cliente.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1800 x 700 x 850
Número de portas	3
Temperatura	-2 °C a +8 °C
Tipo de cubas GN	1/4 GN
Número de cubas GN (máx.)	10
Potência elétrica (kW)	0.387
Potência frigorífica (kW)	0.593
Refrigerante	R-290 (Ecológico)
Tensão de trabalho	230 V 1+N - 50 Hz
Equipamento incluído	1 grade GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
Construção	Aço inoxidável (exterior e interior)
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC (40 Kg/m <sup>3</sup> )
Controlo	Eletrónico com display digital
Degelo	Automático com evaporação de água