

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

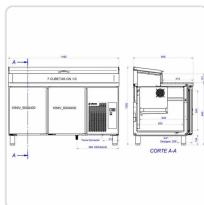


Mesa Refrigerada Saladete Pizzaria Linha 700 GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	EX19104540	Modelo:	MPPE2-150 I HC GN1/3
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630055772

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630055772
Modelo	MPPE2-150 I HC GN1/3

Descricao Resumida

Mesa refrigerada saladete para pizzarias e restauração, com 2 portas e capacidade para 7 cubas GN 1/3. Refrigeração eficiente de -2 °C a +8 °C.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Saladete — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada saladete (também conhecida como balcão refrigerado) foi concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, permitindo a preparação eficiente de saladas e pizzas com acesso imediato a ingredientes frescos e refrigerados. A sua robustez e design ergonómico garantem durabilidade e facilidade de utilização em ambientes de alta exigência.

Com um sistema de refrigeração de alto desempenho, que utiliza o refrigerante ecológico R-290, este balcão assegura a conservação ideal dos alimentos entre -2 °C e +8 °C, mesmo em temperaturas ambientes elevadas. A estrutura em aço inoxidável, tanto interior como exterior, facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar.

A funcionalidade é aprimorada pela presença de portas com fecho automático e sistema de fixação de abertura, que otimiza o acesso e minimiza a perda de frio. O painel de controlo eletrónico com display digital oferece um controlo preciso da temperatura, essencial para a qualidade e segurança dos produtos.

Aplicações

Ideal para restaurantes, pizzarias, caterings, hotéis e estabelecimentos HORECA que necessitam de um sistema de preparação e conservação de ingredientes prático e eficiente. Perfeita para áreas de montagem de saladas, pizzas, sandes e outros pratos que requeiram acesso rápido e organizado a múltiplos componentes refrigerados. A sua adaptabilidade a contentores GN 1/3 e 1/4 torna-a versátil para diversas preparações.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1495 x 808 x 1055 mm
Número de Portas	2

Característica	Detalhe
Gama de Temperatura	-2 °C a +8 °C
Tipo de Cubeta GN Suportado	GN 1/3 e GN 1/4 (Profundidade 150mm)
Capacidade GN	7 cubas GN 1/3
Potência Elétrica	0.262 KW
Potência Frigorífica	0.369 KW
Tensão de Trabalho	230 V 1+N - 50 Hz
Refrigerante	R-290 (Ecológico)
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC (40 Kg/m ³)
Degelo	Automático
Equipamento	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta