

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

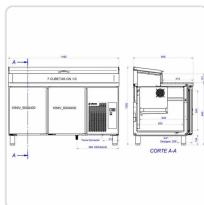


## Mesa Refrigerada Saladete Pizzaria Linha 700 GN 1/3

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630055772
<b>Modelo</b>	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

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