

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



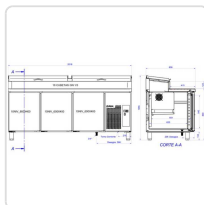
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Saladete Pizzaria Linha 700 GN 10 Cubas

Informacoes do Produto

SKU:	EX19104542	Modelo:	MPPE2-200 I HC GN1/3
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630055789

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630055789
Modelo	MPPE2-200 I HC GN1/3

Descricao Resumida

Mesa refrigerada saladete profissional, 2018x808x850mm, 3 portas, -2/+8°C. Ideal para pizzarias e restauração, compatível com GN 1/3 ou 1/4.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Saladete — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada saladete (também conhecida como bancada fria ou mesa fria para ingredientes de pizzaria) foi concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais de elevada exigência, garantindo a conservação ideal de ingredientes. O seu sistema de refrigeração evaporativo assegura uma temperatura uniforme e constante entre -2 °C e +8 °C, mesmo em ambientes com temperatura ambiente de 38 °C, cumprindo as mais rigorosas normas HACCP para segurança alimentar.

Com uma estrutura robusta em aço inoxidável e isolamento de poliuretano de alta densidade sem CFC, este equipamento oferece durabilidade e uma excelente eficiência energética. As portas de batente com retorno automático e vedantes de fácil substituição contribuem para a manutenção da temperatura interna, minimizando o consumo e maximizando a higiene. O design inteligente com cantos arredondados no interior facilita a limpeza diária, tornando-a numa solução prática e de baixa manutenção para qualquer estabelecimento.

A versatilidade é um ponto forte, permitindo a utilização de cubas Gastronorm GN 1/3 ou GN 1/4 (não incluídas) para uma organização otimizada dos ingredientes. O painel de controlo eletrónico com visor digital oferece um controlo preciso da temperatura, enquanto o descongelação automática e a evaporação da água de descongelação simplificam a operação.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo pizzarias, restaurantes, buffets, bares de saladas e hotéis. É perfeita para a preparação de saladas, pizzas, sanduíches e outros pratos que requerem ingredientes frescos e à mão, mantidos a temperaturas seguras. O seu design robusto e a capacidade de trabalhar em ambientes de elevada temperatura ambiente tornam-na adequada para cozinhas de grande volume de produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	2018 x 808 x 850
Número de portas	3
Temperatura de trabalho	-2 °C a +8 °C
Tipo de cubas GN	1/3 GN ou 1/4 GN (não incluídas)
Capacidade de cubas GN	10 (cubas GN 1/3)
Potência elétrica	0,522 kW
Potência frigorífica	0,796 kW
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, 40 Kg/m ³
Tensão de trabalho	230 V 1+N - 50 Hz
Equipamento incluído	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta