

# 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

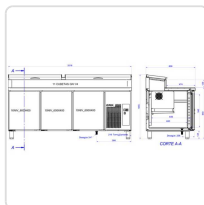


## Mesa Refrigerada Saladete Pizzaria Linha 700 GN 1/4

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19104543	<b>Modelo:</b>	MPPE2-200 I HC GN1/4
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	MPPE2-200 I HC GN1/4

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada saladete Linha 700 para pizzarias e restauração. Comportura até 11 cubetas GN 1/4 e refrigeração de -2 °C a +8 °C. Ideal para manter ingredientes frescos.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Saladete Pizzaria — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na cozinha profissional, esta mesa refrigerada saladete (também conhecida como balcão refrigerado ou mesa fria) integra a funcionalidade de preparação e conservação, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta exigência. Com uma temperatura de trabalho entre -2 °C e +8 °C, garante a frescura ideal dos ingredientes essenciais para saladas e pizzas, mesmo em condições ambientais de até 38 °C.

A estrutura robusta em aço inoxidável acetinado e o corpo interno em aço inoxidável não só conferem durabilidade e resistência à corrosão, como também facilitam a higiene, crucial em estabelecimentos HORECA. As portas com sistema de retorno automático e fixação de abertura, juntamente com as juntas curvas no interior, asseguram uma limpeza eficiente e um isolamento superior.

Equipada com um sistema de refrigeração de alto desempenho, que inclui um refrigerante ecológico R-290 e descongelação automática, esta mesa refrigerada é uma solução energética eficiente. O painel de controlo eletrónico com display digital permite um controlo preciso da temperatura, contribuindo para a segurança alimentar e a redução do desperdício.

### Aplicações

Esta mesa refrigerada saladete é ideal para pizzarias, restaurantes, estabelecimentos de fast-food e cozinhas industriais que requerem acesso rápido a ingredientes frescos e refrigerados, sem comprometer o espaço de trabalho. A sua bancada com recipiente neutro embutido é perfeita para organizar cubetas GN 1/4 ou GN 1/3, otimizando a montagem de pratos e a agilidade do serviço.

A capacidade de conservação em temperaturas ideais (-2 °C a +8 °C) torna-a indispensável para manter vegetais, queijos, carnes frias e outros componentes de saladas e pizzas em perfeitas condições, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar. É uma peça central para qualquer cozinha que valorize a eficiência na preparação e a qualidade dos alimentos servidos.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (mm)</b>	2018 x 808 x 850
<b>Nº de Portas</b>	3
<b>Temperatura de Trabalho</b>	-2 °C a +8 °C
<b>Tipo de Cubeta GN</b>	GN 1/4 (ou GN 1/3)
<b>Capacidade de Cubetas GN</b>	11 (GN 1/4)
<b>Potência Elétrica (kW)</b>	0.522
<b>Potência Frigorífica (kW)</b>	0.796
<b>Refrigerante</b>	R-290 (Ecológico)
<b>Tensão de Trabalho (V)</b>	230 V 1+N - 50 Hz
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado sem CFC (40 Kg/m3)
<b>Equipamento por Porta</b>	1 grade GN 1/1 e 2 conjuntos de guias
<b>Material do Tampo</b>	Aço inoxidável acetinado
<b>Material do Corpo Interno</b>	Aço inoxidável
<b>Pés Ajustáveis</b>	Em aço inoxidável