

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

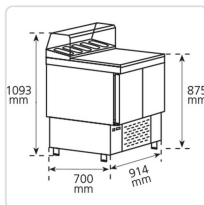


Mesa Refrigerada Saladete Pizzaria Granito GN 100mm 200L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060548	Modelo:	MPGP-100-G HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630016025

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630016025
Modelo	MPGP-100-G HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada saladete com bancada em granito para preparação de pizzas e saladas. Capacidade de 200L, alojamento para 5 cubas GN 1/6. Ideal para Horeca.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Saladete Pizzaria — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a preparação de pizzas e saladas em ambientes profissionais, esta mesa refrigerada saladete (também designada bancada fria) constitui uma solução robusta e higiénica para cozinhas Horeca. A estrutura compacta, inteiramente em aço inoxidável, assegura durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de higiene.

O seu design inteligente, com tampo em granito e expositor de ingredientes coberto por montra de vidro, não só facilita a organização dos ingredientes como também os mantém à temperatura ideal para a confeção, garantindo a sua frescura e qualidade. As portas com sistema de retorno automático e fixação de abertura oferecem máxima funcionalidade e eficiência energética.

Equipada com um sistema de refrigeração de última geração que utiliza o refrigerante ecológico R-290, esta mesa saladete proporciona uma temperatura de trabalho consistente entre -2 °C e +8 °C, mesmo em condições ambientais exigentes. O isolamento de poliuretano injetado, isento de CFC, contribui significativamente para a sua eficiência energética.

Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes, buffets e qualquer estabelecimento de restauração que requeira uma estação de trabalho refrigerada para preparação rápida e eficiente. É particularmente adequada para locais com alto volume de serviço onde a velocidade e a organização são cruciais, permitindo ter acesso fácil a uma diversidade de ingredientes frescos.

A bancada em granito é perfeita para massas e outras preparações que beneficiam de uma superfície fria e robusta, enquanto o expositor de ingredientes facilita a visualização e seleção, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (mm)	910 x 700 x 895
Capacidade (L)	200
Nº de Cubas GN	5 (GN 1/6)
Potência Elétrica (KW)	0,254
Potência Frigorífica (KW)	0,369
Refrigerante	R-290
Temperatura de Trabalho	-2 °C a +8 °C (a 38 °C ambiente)
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 Kg/m ³
Equipamento	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
Tensão	230 V 1 + N - 50 Hz