

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



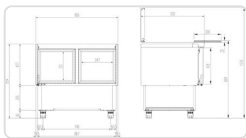
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Saladete Gastronorm GN 1/1 + 1/6, 910mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060549	Modelo:	MPGE-100 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630016049

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630016049
Modelo	MPGE-100 HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada saladete com 910 mm de largura, ideal para pizzarias e cozinhas profissionais. Capacidade de 200L, compatível com cubas GN 1/1 e 1/6. Refrigeração eficiente e ecológica.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Saladete – Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada saladete (também conhecida como balcão de saladas ou bancada refrigerada para ingredientes) é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional que exija um acesso rápido e higiênico a ingredientes frescos. Desenvolvida para otimizar o fluxo de trabalho em pizzarias, restaurantes, buffets e estabelecimentos de catering, permite manter os alimentos na temperatura ideal de conservação, garantindo a sua segurança e frescura.

Com uma estrutura robusta em aço inoxidável e isolamento de poliuretano injetado sem CFC, oferece elevada durabilidade e eficiência energética, cumprindo com as exigências mais rigorosas da hotelaria. A sua conceção ergonómica, com tampo basculante e alojamento para vários tamanhos de cubas GN, facilita a preparação de pratos e saladas, tornando-a numa escolha ideal para a produção intensiva de refeições.

Aplicações

Perfeito para pizzarias, para a preparação rápida de pizzas e focaccias, ou para restaurantes e bares que sirvam saladas, tapas e sanduíches. É igualmente ideal para buffets e serviços de catering que necessitem de manter uma variedade de ingredientes refrigerados e prontos a usar. A sua capacidade de integrar diferentes tamanhos de tabuleiros GN torna-a versátil para qualquer tipo de cozinha que lide com múltiplos componentes alimentares.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	MPGE-100 HC
Dimensões (mm)	910 x 700 x 895
Capacidade (L)	200

Característica	Detalhe
N.º de Cubas GN	2 x GN 1/1 (200mm profundidade) + 3 x GN 1/6 (100mm profundidade)
Potência Elétrica (KW)	0.254
Potência Frigorífica (KW)	0.369
Refrigerante	R-290 (Ecológico)
Temperatura de Trabalho	-2° a +8°C (a 38°C ambiente)
Tensão de Trabalho	230 V 1+N - 50 Hz
Construção Exterior	Aço inoxidável
Construção Interior	Aço inoxidável com juntas curvas
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 Kg/m ³
Descongelação	Automática com evaporação da água de degelo
Equipamento Incluído	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta