

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



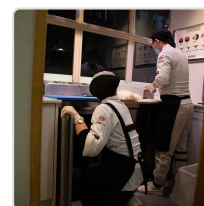
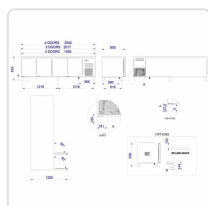
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Padaria 150 cm Linha 700 MPP-150 HC

Informacoes do Produto

SKU:	EX19071243	Modelo:	MPP-150 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630030366

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630030366
Modelo	MPP-150 HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de padaria profissional de 150 cm, 2 portas, ideal para hotelaria e restauração. Capacidade GN 1/1. Temperatura -2 °C a +8 °C. Eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

mesa refrigerada padaria — Mesa Refrigerada de Padaria – Principais Vantagens

Concebida especificamente para o setor HORECA e hotelaria, a nossa mesa refrigerada de padaria (também conhecida como armário refrigerado de base) destaca-se pela sua robustez e eficiência. A bancada em aço inoxidável, com borda frontal curva e babador sanitário traseiro de 100 mm, garante a máxima higiene e durabilidade, essencial em ambientes de produção intensiva. O interior com juntas curvas facilita a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e assegurando a conformidade com as mais rigorosas normas sanitárias.

Este equipamento profissional oferece um controle eletrônico de temperatura preciso, com display digital, para manter os produtos entre -2 °C e +8 °C, mesmo em condições ambiente exigentes de até 38 °C. O seu isolamento de poliuretano injetado, livre de CFC e com densidade de 40 kg/m³, minimiza a perda de energia, contribuindo para uma operação mais econômica e sustentável. As portas embutidas com sistema de retorno automático e fixação de abertura garantem um isolamento superior e acesso facilitado.

Aplicações

Este armário frigorífico de padaria é a solução ideal para pastelarias, padarias, hotéis e cozinhas industriais que requerem armazenamento refrigerado eficiente e higiênico para massas, cremes, ingredientes perecíveis e produtos acabados. A sua compatibilidade com grades GN 1/1 por porta e as prateleiras plastificadas ajustáveis em altura tornam-no versátil para diversas necessidades de armazenamento, otimizando o espaço de trabalho e a funcionalidade em qualquer cozinha

profissional de alto volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1492 x 800 x 850
Temperatura de Trabalho	-2 °C a +8 °C (a 38 °C ambiente)
Capacidade	1 grelha GN 1/1 e 2 guias por porta
Classe Climática	4
Número de Portas	2
Potência Elétrica	0,22 kW
Tensão de Trabalho	230 V 1 + N - 50 Hz
Refrigerante	R-290 (Ecológico)
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, 40 Kg/m ³
Degelo	Automático com evaporação da água