

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



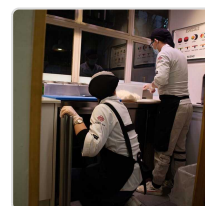
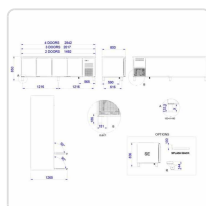
Hotelequip.pt

Bancada Refrigerada Padaria 2 Portas 1492mm -2°C/+8°C

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

Bancada refrigerada profissional de 1492mm com 2 portas, ideal para padarias e pastelarias. Conserva produtos entre -2°C e +8°C, com estrutura em aço inoxidável e degelo automático.

Descricao Completa

Esta bancada refrigerada profissional de 1492mm, com duas portas e temperatura de -2°C a +8°C, é ideal para a conservação de massas e ingredientes em padarias e pastelarias, garantindo a frescura dos produtos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1492 x 800 x 850 mm
Número de Portas	2
Potência Elétrica	0,22 kW
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C
Classe Climática	4 (ambiente 38°C)
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Tipo de Evaporação	Estática
Degelo	Automático

Evaporação da Água de Degelo	Automática
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, 40 Kg/m ³
Bancada	Aço inoxidável acetinado, borda curva, babete sanitário 100 mm
Estrutura Externa	Aço inoxidável, compacta, injetada
Interior	Aço inoxidável, juntas curvas
Portas	Aço inoxidável, puxador incorporado, embutidas, vedantes substituíveis
Dobradiças	Sistema de retorno automático e fixação de abertura
Prateleiras	Varetas plastificadas, removíveis, suportes reguláveis
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Drenagem	Interna na câmara
Acesso ao Motor	Painel frontal giratório
Unidade de Condensação	Hermética, condensador ventilado
Controlo	Interruptor luminoso start-stop, termóstato eletrónico com display digital
Equipamento Interno	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta

Aplicações Profissionais

Esta bancada refrigerada é uma solução robusta e fiável para a conservação de produtos em ambientes de produção intensiva. É ideal para padarias, pastelarias, confeitarias e cafetarias com confeção própria, onde a manutenção de temperaturas precisas é crucial para massas, cremes e outros ingredientes sensíveis. Também se adapta a cozinhas de hotéis, cantinas e restaurantes que necessitem de um apoio refrigerado eficiente na área de preparação.

Bancada Refrigerada Padaria — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade.
- Controlo eletrónico de temperatura com display digital para precisão e monitorização fácil.

- Refrigerante R-290, ecológico e de alta eficiência energética.
- Degelo automático e evaporação automática da água de degelo, minimizando a manutenção.
- Portas com sistema de retorno automático e vedantes facilmente substituíveis para um isolamento eficaz.
- Interior com juntas curvas e prateleiras removíveis para uma limpeza simplificada.

Qual a profundidade desta bancada refrigerada?

Esta bancada tem uma profundidade de 800 mm, sendo adequada para cozinhas profissionais que requerem maior capacidade de armazenamento e uma superfície de trabalho ampla.

É possível ajustar a temperatura?

Sim, a temperatura é controlada eletronicamente com um display digital, permitindo ajustes precisos entre -2°C e +8°C para diferentes necessidades de conservação.

Como é feita a limpeza e manutenção?

O interior em aço inoxidável com juntas curvas, as prateleiras removíveis e o degelo automático facilitam a limpeza diária. Os vedantes das portas são facilmente substituíveis para manutenção preventiva.

Que tipo de produtos posso armazenar?

Com uma temperatura de -2°C a +8°C, é ideal para conservar massas de pão, pastelaria, cremes, recheios, ingredientes frescos e outros produtos que exijam refrigeração controlada.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

A informação sobre a montagem não foi fornecida. Por favor, contacte a Hotelequip para confirmar se o equipamento é fornecido montado ou desmontado.