

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

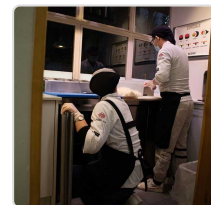
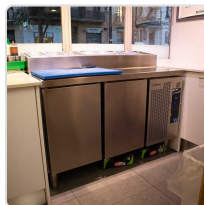
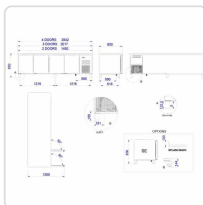


Mesa Refrigerada para Padaria | 2542x800x850mm | -2°C a +8°C

Informacoes do Produto

SKU:	EX19076321	Modelo:	MPP-250 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630040747

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630040747
Modelo	MPP-250 HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 4 portas, ideal para padarias e pastelarias. Dimensões de 2542x800x850mm, temperatura -2°C a +8°C, refrigerante R-290. Robusta e eficiente.

Descricao Completa

mesa refrigerada padaria — Mesa Refrigerada para Padaria — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez desta mesa refrigerada (refrigerador de bancada) desenhada especificamente para ambientes de padaria e pastelaria. A sua construção integral em aço inoxidável e a estrutura compacta totalmente injetada garantem durabilidade, higiene e um desempenho térmico excepcional para a conservação dos seus produtos.

Equipada com um sistema de refrigeração ecológico R-290 e controlo eletrónico de temperatura com display digital, assegura a manutenção de uma temperatura estável entre -2 °C e +8 °C, mesmo em condições ambiente exigentes de 38 °C. O isolamento em poliuretano injetado, livre de CFC, contribui para uma maior eficiência energética e um menor impacto ambiental.

Com portas de fecho automático e prateleiras ajustáveis, esta mesa frigorífica otimiza a organização e facilita o acesso aos ingredientes. É a solução ideal para manter a frescura dos seus produtos e agilizar o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Aplicações

Perfeita para todos os tipos de estabelecimentos no setor HORECA, como padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e cozinhas industriais. A sua conceção robusta e funcionalidade permitem um uso intensivo na preparação e conservação de massas, cremes, doces e outros ingredientes que requerem refrigeração constante.

Adequada para cozinhas com elevado volume de produção, onde a fiabilidade e a higiene são prioritárias. Pode ser personalizada com portas de vidro, sem bancada, ou com a unidade de refrigeração à esquerda ou remota, adaptando-se às necessidades específicas do seu espaço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	2542 x 800 x 850
Classe Climática	4
Número de Portas	4
Potência Elétrica (KW)	0,303
Temperatura de Trabalho	-2 °C a +8 °C (a 38 °C ambiente)
Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC (40 Kg/m3)
Equipamento Padrão	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
Tensão de Trabalho	230 V 1 + N - 50 Hz