

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



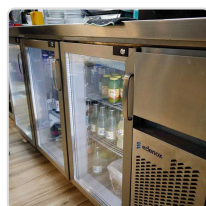
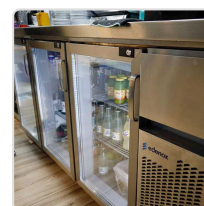
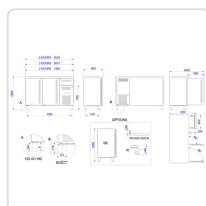
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Bar 335L com Gaveta – Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059696	Modelo:	FMPS-150 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630012751

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630012751
Modelo	FMPS-150 HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de bar com 335L de capacidade, 2 portas de vidro e gaveta neutra. Construção robusta em aço inoxidável, controlo digital de temperatura (-2°C a +8°C) e refrigerante R-290.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de bar, com 335 litros de capacidade e 600 mm de profundidade, foi concebida para refrigeração eficiente em ambientes profissionais. Construída em aço inoxidável, oferece robustez e higiene para uso diário em qualquer cozinha profissional.

mesa refrigerada bar — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1492 x 600 x 1045 mm
Capacidade	335 Litros
Número de Portas	2 (de vidro duplo com iluminação interior)
Gaveta	1 gaveta neutra auxiliar (substituível por gaveta refrigerada a pedido)
Material Exterior	Aço inoxidável com acabamento acetinado
Material Interior	Aço inoxidável com juntas curvas
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C (ambiente até 38°C)
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Potência Elétrica	0,25 kW

Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, 40 Kg/m ³
Controlo	Eletrónico com display digital, degelo automático
Prateleiras	2 grades por porta, ajustáveis em altura
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de refrigeração eficiente e acessível na área de serviço ou preparação. É particularmente adequada para:

- Snack-bares, hamburgarias e roulotes, para manter ingredientes frescos e bebidas refrigeradas.
- Cafés com cozinha e pastelarias, para armazenamento de produtos lácteos, sobremesas ou ingredientes de confeitaria.
- Tascas e restaurantes de bairro, como apoio na linha de serviço ou na área de preparação de saladas e entradas.
- Cozinhas de apoio em hotéis ou áreas de buffet, onde a visibilidade dos produtos é uma vantagem.
- Food trucks e cozinhas móveis, pela sua profundidade compacta e robustez.

Mesa Refrigerada Bar — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** Utiliza refrigerante ecológico R-290 e isolamento de poliuretano sem CFC, minimizando o impacto ambiental e os custos operacionais.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável, com juntas curvas no interior e prateleiras removíveis, facilita a limpeza e garante uma longa vida útil.
- **Controlo Preciso:** O controlo eletrónico com display digital permite manter a temperatura entre -2°C e +8°C de forma consistente, crucial para a segurança alimentar.
- **Versatilidade de Armazenamento:** As duas portas de vidro duplo com iluminação interior permitem visualizar o conteúdo, enquanto a gaveta neutra auxiliar oferece espaço adicional para utensílios ou ingredientes não refrigerados.
- **Design Funcional:** A profundidade de 600 mm (Linha 600) otimiza o espaço em cozinhas com áreas limitadas, e os pés ajustáveis em altura adaptam-se a diferentes necessidades de instalação.