Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

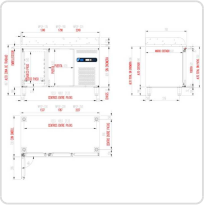
Acesso rapido ao produto

Mesa Refrigerada para Pizzaria 1400mm com Tampo em Granito

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060227	**Modelo:**	MPG-135 HC GR
Marca:	EDENOX	**EAN:**	8434630014991

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014991
Modelo	MPG-135 HC GR

Descricao Resumida

> Mesa refrigerada profissional para pizzaria, com 2 portas, tampo em granito e 290L de capacidade. Ideal para preparação de alimentos.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Pizzaria — Mesa Refrigerada para Pizzaria — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta mesa refrigerada (bancada refrigerada) topo de gama, concebida especificamente para a preparação de pizzas. Com um tampo e painéis em granito robusto, garante uma superfície de trabalho higiénica e resistente, ideal para o manuseamento diário de massas e ingredientes.

A estrutura compacta, totalmente injetada com painéis externos em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza. O sistema de refrigeração otimizado, com evaporador de tiragem forçada e refrigerante ecológico R-290, assegura uma temperatura constante entre -2°C e +8°C, crucial para a conservação dos seus ingredientes frescos.

A eficiência energética é uma prioridade, refletida na classificação C e no isolamento de poliuretano injetado, isento de CFC. Desfrute de um equipamento fiável com controlo eletrónico de temperatura com display digital e descongelação automática, simplificando as operações di cozinha.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é a solução ideal para pizzarias, restaurantes italianos, take-aways e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma estação de trabalho robusta e refrigerada para a preparação de alimentos. A sua capacidade de conservação e dimensões otimizadas tornam-na perfeita para cozinhas com elevado volume de produção de pizzas e outros pratos que exijam ingredientes frescos à mão.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Composição	Mesa refrigerada com expositor refrigerado para ingredientes (vendido separadamente)

Característica	Detalhe
Tampo e Painéis	Granito (traseiros, laterais e tampo)
Estrutura	Compacta, totalmente injetada com painéis externos em aço inoxidável
Portas	2 portas em aço inoxidável com dobradiças de retorno automático e trava de abertura, vedação substituível
Número de Grelhas	1 grelha GN 1/1 e 2 jogos de trilhos por porta
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anticorrosivo
Descongelação	Automática, com evaporação da água de degelo
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital e termostato
Comutadores	Interruptor liga/desliga iluminado e interruptor de luz liga-desliga
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C (a 38°C ambiente) / +2°C a +6°C (a 32°C ambiente)
Isolamento	Poliuretano injetado, isento de CFC, densidade 40 kg/m³
Capacidade	290 Litros
Potência	0,25 kW
Tensão de Funcionamento	230 V 1+N - 50 Hz
Dimensões (mm)	1400 x 700 x 850
Eficiência Energética	Classe C
Consumo Anual de Energia	1018 kWh/ano