

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



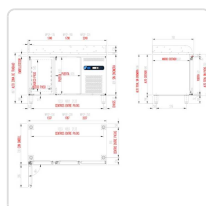
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada para Preparação de Pizzas 179x70x85 cm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060778	Modelo:	MPG-180 HC GR
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630016933

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630016933
Modelo	MPG-180 HC GR

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 3 portas e tampo em granito para preparação de pizzas, 179x70x85 cm. Capacidade de 455L, ideal para cozinhas profissionais. Frigorífico eficiente.

Descricao Completa

mesa refrigerada pizzaria — Mesa Refrigerada para Pizzaria — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o seu fluxo de trabalho, esta mesa refrigerada com tampo em granito oferece uma superfície robusta e higiénica para a preparação de pizzas. A sua refrigeração eficiente e estável garante a conservação ideal dos ingredientes, um aspeto crucial em qualquer cozinha profissional de elevado volume. (Esta unidade é também conhecida no mercado como bancada refrigerada ou balcão frigorífico para pizzaria.)

A estrutura compacta, totalmente injetada com painéis externos em aço inoxidável, assegura não só uma durabilidade excecional, mas também uma fácil limpeza e manutenção, elementos essenciais para cumprir as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar do setor HORECA. O design inteligente integra-se perfeitamente em diferentes configurações de cozinha, proporcionando um ambiente de trabalho mais organizado e produtivo.

Equipada com um sistema de refrigeração de última geração e refrigerante ecológico R-290, esta mesa profissional oferece uma performance energética superior, minimizando o impacto ambiental e os custos operacionais. A classe de eficiência energética C e o baixo consumo anual de energia refletem um compromisso com a sustentabilidade sem comprometer a potência ou a fiabilidade.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é a solução ideal para pizzarias, restaurantes italianos e estabelecimentos de restauração com uma forte aposta em pizzas e outros pratos que requerem preparação e conservação de ingredientes frescos no local. A sua capacidade de integrar um expositor refrigerado para ingredientes (vendido separadamente) transforma-a numa estação de trabalho completa e altamente funcional.

Perfeita para operações de volume médio a elevado, onde a rapidez na preparação e a manutenção contínua da qualidade dos ingredientes são fatores críticos. A robustez e facilidade de limpeza tornam-na indispensável em cozinhas que operam sob pressão constante e necessitam de

equipamentos fiáveis e de fácil manuseamento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1792 x 700 x 850 mm
Capacidade	455 Litros
Tampo e Laterais	Granito
Painéis Externos	Aço Inoxidável
Portas	3, com dobradiças de auto-retorno e fecho de abertura
Refrigerante	R-290 (Ecológico)
Evaporador	Tiragem forçada, revestimento anticorrosivo
Degelo	Automático com evaporação de água
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C (a 38°C ambiente)
Equipamento por Porta	1 grelha GN 1/1 e 2 jogos de trilhos
Tensão de Funcionamento	230 V 1+N - 50 Hz
Consumo Anual de Energia	1119 kWh/ano
Potência	0,25 kW
Classificação Eficiência Energética	C
Isolamento	Poliuretano injetado (40 kg/m ³)