

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

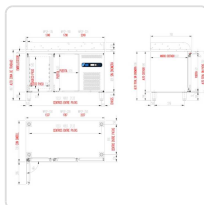


Mesa Refrigerada para Pizzaria 2242x700x850mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060229	Modelo:	MPG-225 HC GR
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630015004

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630015004
Modelo	MPG-225 HC GR

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de aço inox com tampo de granito para pizzarias, 4 portas, 615L de capacidade e dimensões de 2242x700x850mm. Ideal para preparação de pizzas.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Pizzaria — Mesa Refrigerada para Pizzaria — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a preparação de pizzas em ambientes profissionais, esta mesa refrigerada com tampo de granito (também conhecida como bancada fria) oferece uma superfície de trabalho duradoura e higiênica, aliada a um sistema de refrigeração eficiente. A estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o dia a dia agitado da restauração.

A tecnologia de refrigeração avançada, com evaporador de tiragem forçada e revestimento anticorrosivo, assegura uma temperatura interna constante entre -2° e +8 °C, mesmo em condições ambientais exigentes. O refrigerante ecológico R-290 sublinha o compromisso com a sustentabilidade e a eficiência energética, resultando em menores custos operacionais e um menor impacto ambiental.

Cada porta inclui uma grelha GN 1/1 e dois jogos de trilhos, proporcionando flexibilidade no armazenamento e organização dos ingredientes. O controlo eletrónico de temperatura com display digital permite um ajuste preciso e uma monitorização fácil, mantendo os seus ingredientes nas condições ideais para a confeção de pizzas de excelência.

Aplicações

Ideal para pizzarias, restaurantes italianos, cozinhas de hotelaria e qualquer estabelecimento com elevada produção de pizzas que necessite de uma estação de trabalho refrigerada e funcional. A sua grande superfície de granito é perfeita para amassar e esticar massas, enquanto o compartimento refrigerado mantém os seus ingredientes frescos e ao alcance, agilizando o processo de preparação. Adequada para operações de médio a grande volume, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	2242 x 700 x 850 mm
Tampo/Painéis	Granito (traseiros, laterais e tampo)
Estrutura	Aço inoxidável, injetada
Isolamento	Poliuretano injetado (40 kg/m ³ , isento de CFC)
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anticorrosivo
Temperatura de trabalho	-2° a +8 °C (a 38 °C ambiente)
Grelhas por porta	1 grelha GN 1/1 e 2 jogos de trilhos
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Portas	4 portas com retorno automático e trava de abertura
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital
Descongelação	Automática, com evaporação da água
Eficiência Energética	Classe E
Consumo Anual de Energia	1920 kWh/ano
Capacidade	615 L
Potência	0,33 kW