

# 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

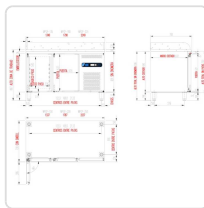


## Mesa Refrigerada para Pizzaria 2242x700x850mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19060229	<b>Modelo:</b>	MPG-225 HC GR
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630015004

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630015004
<b>Modelo</b>	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 higiénica, 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

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