

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



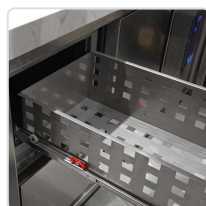
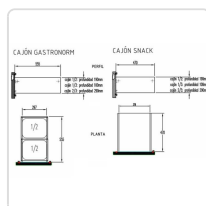
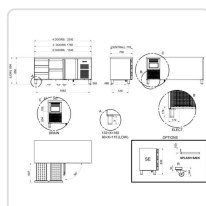
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada com Gavetas 2242x700x850mm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059924	Modelo:	MPG-225 HC HHDD
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014380

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014380
Modelo	MPG-225 HC HHDD

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 2242x700x850 mm com 615 L de capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Opera entre -2 °C e +8 °C, com 4 portas e 4 gavetas em aço inoxidável.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de 2242 mm de comprimento, com profundidade de 700 mm, oferece uma capacidade de 615 litros e opera entre -2 °C e +8 °C, ideal para conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Mesa Refrigerada com Gavetas — mesa refrigerada gavetas — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Mesa Refrigerada
Construção Externa	Aço inoxidável acetinado
Construção Interna	Aço inoxidável com juntas curvas
Bancada	Borda frontal curva, tampa sanitária 100 mm
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 Kg/m ³ , livre de CFC
Número de Portas	4 (com puxador incorporado, retorno automático, trava, ocultas)
Número de Gavetas	4 (com puxador incorporado, fundos perfurados, guias telescópicas)
Prateleiras	Hastes plastificadas, removíveis (1 grade GN 1/1 e dois jogos de guias por porta)

Unidade Condensadora	Hermética, ventilada
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Evaporador	Tiragem forçada, revestimento anticorrosivo
Degelo	Automático
Evaporação Água Degelo	Automática
Controlo Temperatura	Eletrónico com visor digital
Temperatura de Trabalho	-2 °C a +8 °C (a 38 °C ambiente)
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Potência	0,33 kW
Capacidade	615 L
Dimensões (LxPxA)	2242 x 700 x 850 mm
Eficiência Energética	E
Consumo Anual Energia	1920 kWh/ano
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é um equipamento essencial para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais de diversos setores. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, pizzarias, bem como para cantinas escolares, empresariais e hospitalares. A sua robustez e capacidade adaptam-se também a pastelarias com confeção, hotéis e serviços de catering, garantindo a segurança e frescura dos ingredientes.

Mesa Refrigerada com Gavetas — Principais Vantagens

- **Conservação Eficiente:** Mantém uma temperatura controlada entre -2 °C e +8 °C, assegurando a segurança alimentar e a qualidade dos produtos armazenados.
- **Durabilidade Superior:** Construída integralmente em aço inoxidável, com estrutura injetada, oferece resistência e longevidade para o uso intensivo em ambientes profissionais.

- **Higiene Otimizada:** O design com juntas curvas no interior e prateleiras removíveis facilita a limpeza profunda, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.
- **Organização Funcional:** As 4 portas e 4 gavetas, compatíveis com tabuleiros GN 1/1, permitem uma organização eficiente e um acesso rápido aos ingredientes.
- **Sustentabilidade Ambiental:** Utiliza refrigerante ecológico R-290 e isolamento livre de CFC, contribuindo para a redução do impacto ambiental da sua operação.

Qual a capacidade de armazenamento desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada oferece uma capacidade útil de 615 litros, distribuída por 4 portas e 4 gavetas, otimizando o espaço para produtos GN 1/1.

Que tipo de refrigerante utiliza e quais as vantagens?

O equipamento utiliza o refrigerante ecológico R-290, que minimiza o impacto ambiental e contribui para uma maior eficiência energética do sistema de refrigeração.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

A mesa foi concebida para fácil limpeza, com corpo interno em aço inoxidável e juntas curvas. As prateleiras de hastes plastificadas são facilmente removíveis e as gavetas possuem fundos perfurados para higiene.

Qual a gama de temperatura de trabalho e para que tipo de alimentos é adequada?

A temperatura de trabalho varia de -2 °C a +8 °C, sendo ideal para a conservação segura de uma vasta gama de alimentos frescos, como carnes, laticínios, vegetais e produtos pré-preparados.

A mesa refrigerada é fornecida montada ou desmontada?

Esta mesa refrigerada é fornecida montada, com uma estrutura compacta e totalmente injetada, pronta para ser instalada e utilizada de imediato na sua cozinha profissional.