

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

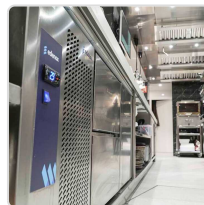
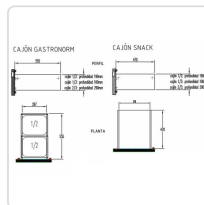
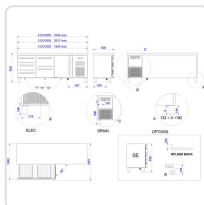


Mesa Refrigerada 2 Gavetas Linha 600 – 1492x600x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059761	Modelo:	MPS-150 HC HD
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MPS-150 HC HD

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional com 2 gavetas e 1 porta, em aço inox (1492x600x850 mm). Ideal para conservação eficiente em hotelaria. Classe energética C.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada com Gavetas — Principais Vantagens

A mesa refrigerada, ou bancada refrigerada (também conhecida como armário refrigerado horizontal), com duas gavetas é a solução ideal para estabelecimentos Horeca que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a conservação de alimentos. Construída em aço inoxidável de alta qualidade, esta mesa assegura durabilidade e higiene superiores, essenciais em cozinhas profissionais. O seu design inteligente, com gavetas que permitem otimização do espaço de trabalho, torna-a perfeita para a preparação e armazenamento em simultâneo, garantindo conveniência e eficiência operacional.

Equipada com um sistema de refrigeração de última geração, esta mesa refrigerada oferece uma faixa de temperatura precisa de -2°C a $+8^{\circ}\text{C}$, mantendo os seus ingredientes na condição ideal, mesmo em ambientes com temperaturas ambientes elevadas até 38°C . A classificação de eficiência energética C contribui para a redução dos custos operacionais, enquanto a facilidade de limpeza, reforçada pelas juntas curvas no interior e pelas prateleiras removíveis, garante a máxima higiene e conformidade com as normas sanitárias mais exigentes.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é perfeitamente adequada para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes e hotéis a pastelarias, pizzarias e bares. A sua capacidade de 250 litros e as dimensões otimizadas da Linha 600 permitem uma integração harmoniosa em ambientes com espaço limitado, mas que exigem elevada performance. Ideal para conservação de produtos frescos, bebidas, sobremesas ou ingredientes de preparação, é um ativo indispensável para cozinhas de

volume médio a alto.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material de Construção	Aço inoxidável
Puxadores	Aço inoxidável (portas e gavetas)
Sistema de Dobradiças	Fecho automático e batente de abertura
Portas Internas	Embutidas em aço inoxidável, vedantes substituíveis
Corrediças das Gavetas	Telescópicas, para poupar superfície de trabalho
Configuração	1 porta, 2 gavetas
Prateleiras	1 por porta, arames revestidos de plástico, removíveis
Unidade Condensadora	Selada, com condensador ventilado
Refrigerante	R-134 A, livre de CFC
Evaporador	Tiragem forçada, revestimento anticorrosivo, degelo automático
Isolamento	Poliuretano moldado por injeção, livre de CFC, 40 Kg/m ³
Controlo	Eletrónico de temperatura, visor, degelo automático
Temperatura	-2 °C a +8 °C (a 38 °C ambiente)
Tensão de Alimentação	230 V 1+N – 50 Hz
Número de Portas	1
Número de Gavetas	2
Classificação Energética	C
Consumo Anual de Energia	1.018 kWh/ano
Capacidade	250 L
Potência	0,25 kW

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1492 x 600 x 850 mm