

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

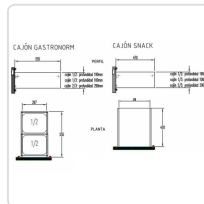
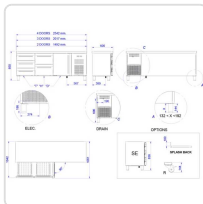


Mesa Refrigerada com Gavetas 1492x600x850 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059760	Modelo:	MPS-150 HC HH
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MPS-150 HC HH

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 1492 mm de largura com 4 gavetas e 250 L de capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Fabricada em aço inoxidável, oferece temperatura de -2 °C a +8 °C e degelo automático.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de 1492 mm de largura, com 4 gavetas e capacidade de 250 litros, é ideal para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais, garantindo a conservação eficiente de alimentos entre -2 °C e +8 °C.

mesa refrigerada com gavetas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Número de Gavetas	4
Número de Portas	0
Capacidade	250 L
Potência	0,25 kW
Tensão de Alimentação	230 V 1+N – 50 Hz
Temperatura de Operação	De -2 °C a +8 °C (a 38 °C ambiente)
Refrigerante	R-134 A (livre de CFC)
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m3, livre de CFC)
Degelo	Automático

Controlo	Eletrónico de temperatura com visor
Classificação Eficiência Energética	C
Consumo Anual de Energia	1.018 kWh/ano
Dimensões (LxPxA)	1492 x 600 x 850 mm

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é uma solução compacta e eficiente para diversas cozinhas profissionais. É ideal para snack-bares, roulotes, food trucks, pastelarias com confeção, cafés com cozinha de apoio e restaurantes de bairro que necessitam de refrigeração e espaço de trabalho numa única unidade. A sua profundidade de 600 mm (Linha 600) torna-a particularmente adequada para espaços com restrições de profundidade, sem comprometer a capacidade de armazenamento.

Mesa Refrigerada com Gavetas — Principais Vantagens

- **Organização Otimizada:** As 4 gavetas com placas de fundo perfuradas e corrediças telescópicas permitem uma organização eficiente dos alimentos, facilitando o acesso e a gestão de stocks.
- **Higiene Superior:** Fabricada em aço inoxidável com juntas curvas no interior, garante uma limpeza fácil e profunda, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar.
- **Eficiência Energética:** Com classificação energética C e isolamento de poliuretano de alta densidade, minimiza o consumo de energia, contribuindo para a redução dos custos operacionais.
- **Fiabilidade e Durabilidade:** Componentes de alta qualidade, como o evaporador com revestimento anticorrosivo e o sistema de degelo automático, asseguram um funcionamento contínuo e uma longa vida útil do equipamento.
- **Controlo Preciso:** O controlo eletrónico de temperatura com visor permite monitorizar e ajustar facilmente a temperatura interna, garantindo a conservação ideal dos produtos.