

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 18/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



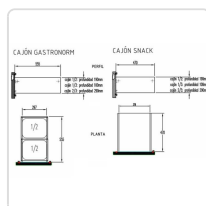
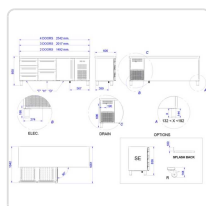
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada 2 Portas Linha 600 – 2017x600x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059812	Modelo:	MPS-200 HC HDD
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013338

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013338
Modelo	MPS-200 HC HDD

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional de 2 portas com gavetas, ideal para cozinhas Horeca. Capacidade de 390 L, 2017x600x850 mm, gama de -2° a +8°C.

Descricao Completa

mesa refrigerada profissional — Mesa Refrigerada Linha 600 — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada (bancada refrigerada) de duas portas foi desenhada especificamente para cozinhas profissionais, oferecendo uma solução robusta e higiénica para a conservação de alimentos. Fabricada integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de alta exigência.

O sistema de refrigeração otimizado, com isolamento de poliuretano de alta densidade e descongelação automática, assegura uma eficiência energética superior e um controlo preciso da temperatura. As gavetas, equipadas com corrediças telescópicas, maximizam o espaço de trabalho e permitem um acesso facilitado aos produtos.

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias, este equipamento proporciona uma conservação fiável entre -2 °C e +8 °C, mesmo em condições ambiente exigentes. A sua construção pensada para utilização intensiva e a sua conformidade com as normas de higiene tornam-no um investimento inteligente para qualquer cozinha industrial moderna.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é a escolha perfeita para estabelecimentos HORECA que necessitam de refrigeração eficiente e acessível no ponto de preparação. Seja em cozinhas de restaurante com alta produção, em hotéis para secções de pequeno-almoço ou em bares para apoio à preparação de bebidas e refeições rápidas, a sua versatilidade é um trunfo.

É particularmente útil para o armazenamento de ingredientes frescos que necessitam de ser mantidos a baixas temperaturas enquanto se encontram à mão do cozinheiro, otimizando o fluxo de trabalho e a rapidez do serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material de Construção	Aço inoxidável
Portas	2 portas com puxadores e dobradiças de fecho automático e batente de abertura
Gavetas	2 gavetas com puxadores embutidos e corrediças telescópicas
Interior	Juntas curvas para facilidade de limpeza
Refrigerante	R-134 A, livre de CFC
Evaporador	De tiragem forçada com revestimento anticorrosivo
Degelo	Automático
Isolamento	Poliuretano moldado por injeção, livre de CFC, 40 Kg/m ³
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor
Gama de Temperatura	-2 °C a +8 °C (a 38 °C ambiente)
Capacidade	390 Litros
Eficiência Energética	Classe C
Consumo Anual de Energia	1.119 kWh/ano
Potência	0,25 kW
Dimensões (LxPxA)	2017 x 600 x 850 mm
Tensão de Alimentação	230 V 1+N – 50 Hz

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de refrigerante utilizado nesta mesa?

Esta mesa refrigerada utiliza o refrigerante R-134 A, que é um gás isento de CFC e amigo do ambiente.

As prateleiras internas são ajustáveis ou removíveis?

Sim, as prateleiras internas, feitas com arames revestidos de plástico, são facilmente removíveis para facilitar a limpeza e permitir o ajuste do espaço interno conforme necessário.

Qual a temperatura de funcionamento deste equipamento?

A mesa opera numa faixa de temperatura entre -2 °C e +8 °C, mesmo com uma temperatura ambiente de até 38 °C, garantindo a conservação ideal dos alimentos.

Este equipamento possui algum sistema de descongelação automática?

Sim, o equipamento integra um sistema de evaporação de descongelação automática, o que minimiza a necessidade de intervenção manual para manutenção.