

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



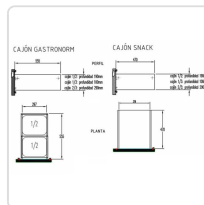
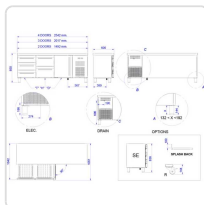
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada com Gavetas, 2017 mm, Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059811	Modelo:	MPS-200 HC HDD
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013321

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013321
Modelo	MPS-200 HC HHD

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional com 1 porta e 4 gavetas, 2017x600x850 mm, ideal para conservação de alimentos entre -2°C e +8°C. Capacidade de 390 L.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de 2017 mm de comprimento, com profundidade de 600 mm, oferece um controlo de temperatura preciso entre -2°C e +8°C, ideal para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

mesa refrigerada com gavetas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Dimensões (L x P x A)	2017 x 600 x 850 mm
Profundidade	600 mm (Linha 600)
Número de Portas	1
Número de Gavetas	4
Capacidade	390 L
Gama de Temperatura	-2°C a +8°C
Temperatura Ambiente Máx.	38°C
Refrigerante	R-134 A (livre de CFC)
Tipo de Degelo	Automático

Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m ³ , livre de CFC)
Controlo	Eletrónico com visor
Potência	0.25 kW
Tensão de Alimentação	230 V 1+N – 50 Hz
Consumo Anual de Energia	1119 kWh/ano
Eficiência Energética	Classe C
Prateleiras	1 por porta (arames revestidos de plástico)
Sistema de Fecho Portas	Automático com batente
Interior	Juntas curvas para fácil limpeza
Corrediças Gavetas	Telescópicas
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada com gavetas é uma solução robusta para a conservação de alimentos em diversos ambientes profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, pizzarias, churrasqueiras, cantinas escolares ou empresariais, e cozinhas de hotéis e serviços de catering. A sua profundidade de 600 mm torna-a adequada para cozinhas com espaço otimizado, como snack-bares, hamburgarias e roulotes, onde a eficiência do espaço é crucial.

Mesa Refrigerada com Gavetas — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Mantém os alimentos frescos e seguros numa gama de temperatura de -2°C a +8°C, crucial para a segurança alimentar.
- **Higiene Superior:** Construção em aço inoxidável com juntas curvas e prateleiras removíveis facilita a limpeza e manutenção.
- **Durabilidade e Resistência:** Materiais de alta qualidade e portas internas embutidas garantem uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Eficiência Energética:** Isolamento de poliuretano e classificação energética C contribuem para a redução dos custos operacionais.
- **Organização e Acesso Fácil:** As gavetas com corrediças telescópicas e a prateleira na porta permitem uma organização eficiente e acesso rápido aos ingredientes.

Qual a capacidade e dimensões desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada possui uma capacidade de 390 litros e dimensões de 2017 mm de comprimento, 600 mm de profundidade e 850 mm de altura.

Qual a gama de temperatura de funcionamento?

A mesa opera numa gama de temperatura entre -2°C e +8°C, garantindo a conservação adequada de uma vasta gama de produtos alimentares, mesmo com uma temperatura ambiente de até 38°C.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

O interior da mesa possui juntas curvas e prateleiras de arame revestido de plástico, facilmente removíveis, o que simplifica a limpeza. O degelo é automático, minimizando a necessidade de intervenção manual.

Esta mesa refrigerada é eficiente energeticamente?

Sim, a mesa possui uma classificação de eficiência energética C e um isolamento de poliuretano injetado de 40 Kg/m³, livre de CFC, o que contribui para um menor consumo anual de energia (1119 kWh/ano).

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, cantinas, hotéis, serviços de catering, snack-bares, hamburgarias e roulotes, onde a necessidade de conservação e organização de alimentos é constante.