

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



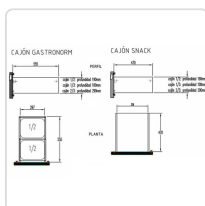
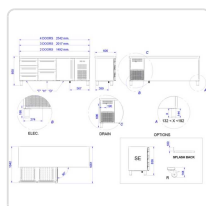
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada com Gavetas 2542x600 mm -2°C/+8°C Linha 600

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|-----------------|
| SKU: | EX19060773 | Modelo: | MPS-250 HC HDDD |
| Marca: | EDENOX | EAN: | 8434630016919 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------------|
| Marca | EDENOX |
| EAN | 8434630016919 |
| Modelo | MPS-250 HC HDDD |

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 2542x600x850 mm com 530 L de capacidade, 3 portas e 2 gavetas. Temperatura de -2°C a +8°C, ideal para cozinhas profissionais. Construção em aço inoxidável, degelo automático e controlo eletrónico.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de 2542x600x850 mm oferece uma capacidade de 530 litros e um controlo de temperatura preciso entre -2°C e +8°C, ideal para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Construída em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene.

mesa refrigerada com gavetas — Características Técnicas

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Material | Aço inoxidável |
| Dimensões (LxPxA) | 2542 x 600 x 850 mm |
| Capacidade | 530 L |
| Intervalo de Temperatura | -2°C a +8°C (ambiente até 38°C) |
| Configuração | 3 portas, 2 gavetas |
| Potência | 0.33 kW |
| Alimentação | 230 V / 50 Hz |
| Refrigerante | R-134a (sem CFC) |
| Degelo | Automático por evaporação |

| | |
|---------------------------------|---|
| Isolamento | Poliuretano injetado (40 Kg/m ³ , sem CFC) |
| Controlo de Temperatura | Eletrónico com visor |
| Eficiência Energética | Classe D |
| Consumo Anual de Energia | 1919 kWh |
| Prateleiras | 1 por porta, arame revestido a plástico |
| Gavetas | Puxadores embutidos, fundo perfurado, corrediças telescópicas |

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é uma solução robusta para a conservação de alimentos em diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, pizzarias, cantinas empresariais e hospitalares, ou hotéis que necessitem de um equipamento de frio com grande capacidade e organização eficiente, graças às suas portas e gavetas. A sua profundidade de 600 mm torna-a adequada para a Linha 600, otimizando o espaço de trabalho.

Mesa Refrigerada com Gavetas — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Controlo eletrónico de temperatura com visor para uma gestão precisa do frio.
- Gavetas com corrediças telescópicas e fundo perfurado, facilitando o acesso e a ventilação.
- Portas com fecho automático e vedantes substituíveis, garantindo isolamento eficaz.
- Degelo automático por evaporação, reduzindo a necessidade de manutenção manual.
- Interior com juntas curvas para uma limpeza rápida e eficiente.

Qual a capacidade total desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada oferece uma capacidade útil de 530 litros, ideal para armazenar uma grande quantidade de produtos alimentares.

Qual o intervalo de temperatura de funcionamento?

A mesa opera num intervalo de temperatura entre -2°C e +8°C, mantendo a estabilidade mesmo com uma temperatura ambiente de até 38°C.

?

As gavetas são fáceis de usar e limpar?

Sim, as gavetas estão equipadas com puxadores embutidos em aço inoxidável e corrediças telescópicas para um acesso suave. O fundo perfurado e as prateleiras removíveis facilitam a limpeza.

Este equipamento é eficiente em termos energéticos?

A mesa refrigerada possui uma classificação de eficiência energética Classe D, com um consumo anual de 1919 kWh.

Que tipo de manutenção é necessária para o degelo?

O sistema de degelo é automático por evaporação, o que minimiza a necessidade de intervenção manual e simplifica a manutenção diária do equipamento.