

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

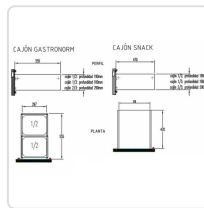
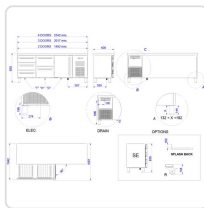


Mesa Refrigerada 2542x600x850mm com 6 Gavetas, 530L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|-----------------|
| SKU: | EX19059827 | Modelo: | MPS-250 HC HHHD |
| Marca: | EDENOX | EAN: | 8434630013482 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----------------|
| Marca | EDENOX |
| EAN | 8434630013482 |
| Modelo | MPS-250 HC HHHD |

Descricao Resumida

Mesa refrigerada industrial de 2542x600x850mm com 6 gavetas e 530L de capacidade. Ideal para HORECA, com eficiência energética Classe E.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Industrial – Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada (também conhecida como balcão frigorífico) oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o armazenamento e preparação de alimentos em ambientes de exigência profissional. Fabricada integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade excepcional, higiene superior e conformidade com as mais rigorosas normas sanitárias para o setor HORECA.

As portas e gavetas, concebidas com puxadores embutidos em aço inoxidável e fecho automático, asseguram uma vedação perfeita, minimizando a perda de temperatura e otimizando o consumo energético. O interior, com juntas curvas, facilita a limpeza e manutenção, essencial para um funcionamento sem falhas em cozinhas com elevado volume de trabalho.

Equipada com um sistema de refrigeração de tiragem forçada e controlo eletrónico de temperatura, mantém um ambiente de -2 °C a +8 °C, ideal para a conservação de uma vasta gama de produtos. A eficiência energética de classe E, aliada ao isolamento em poliuretano de alta densidade, representa uma poupança significativa nos custos operacionais.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, cafetarias, bares e pastelarias que necessitam de uma solução integrada para refrigeração e superfície de trabalho. A sua dimensão generosa e capacidade de 530 litros permitem gerir ingredientes e produtos acabados com eficiência, enquanto as gavetas com corrediças telescópicas otimizam o espaço e a ergonomia na operação diária.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------|----------------|
| Material | Aço inoxidável |
| Número de portas | 1 |

| Característica | Detalhe |
|--|--|
| Número de gavetas | 6 (equivalente a 1 porta + 2 gavetas) |
| Dimensões (LxPxA) | 2542 x 600 x 850 mm |
| Capacidade | 530 L |
| Temperatura | -2 °C a +8 °C (a 38 °C ambiente) |
| Classe de Eficiência Energética | E |
| Consumo Anual de Energia | 1.919 kWh/ano |
| Refrigerante | R-134 A (livre de CFC) |
| Isolamento | Poliuretano injetado, 40 Kg/m ³ , livre de CFC |
| Potência | 0,33 kW |
| Tensão de Alimentação | 230 V 1+N – 50 Hz |
| Degelo | Automático |
| Controlo de Temperatura | Eletrónico com visor |
| Prateleiras | 1 prateleira por porta (arames revestidos de plástico, removíveis) |