

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

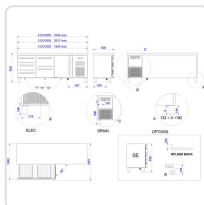


## Mesa Refrigerada 2 Portas c/ Cuba – Linha 600 (1492x600x850mm)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19059754	<b>Modelo:</b>	MPSF-150 HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630012935

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630012935
<b>Modelo</b>	MPSF-150 HC

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional em aço inox, 2 portas e cuba integrada. Perfeita para restauração, hotelaria e bares. Dimensões: 1492x600x850mm, 250L.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada com Cuba – Linha 600: Eficiência e Higiene Profissional

Esta mesa refrigerada (ou balcão refrigerado) foi desenhada para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais, oferecendo um sistema de refrigeração eficaz e uma superfície de trabalho durável em aço inoxidável. A integração de uma cuba com dimensões generosas melhora a funcionalidade, permitindo a preparação de alimentos e a manutenção da higiene no mesmo local. É a solução ideal para estabelecimentos que valorizam a organização e a produtividade.

Construída integralmente em aço inoxidável, garante uma elevada resistência à corrosão e uma longevidade superior, suportando as exigências do uso diário intensivo. O seu design, com cantos arredondados no interior, facilita a limpeza e impede a acumulação de sujidade, assegurando o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene alimentar, como o HACCP. As portas auto-fechantes e o isolamento em poliuretano injetado contribuem para uma excelente eficiência energética e controlo preciso da temperatura.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, pastelarias e bares onde o espaço é um fator crítico e a necessidade de refrigeração e preparação simultânea é constante. Ideal para cozinhas com volume médio a alto de trabalho, proporciona uma solução integrada para a conservação de ingredientes frescos e a montagem de pratos. A sua versatilidade permite que seja utilizada como balcão de apoio, mesa de preparação e zona de lavagem ou descarte de resíduos, tornando-o um elemento central na organização de qualquer cozinha profissional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	1492 x 600 x 850 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Número de Portas</b>	2
<b>Dimensões da Cuba</b>	390 x 390 mm
<b>Classificação Energética</b>	C
<b>Consumo Anual de Energia</b>	1.018 kWh/ano
<b>Capacidade Total</b>	250 Litros
<b>Potência</b>	0,25 kW
<b>Gás Refrigerante</b>	R-134A (CFC Free)
<b>Faixa de Temperatura</b>	-2 °C a +8 °C
<b>Material de Construção</b>	Aço inoxidável
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado (40 Kg/m3)
<b>Número de Prateleiras</b>	1 por porta (removível)
<b>Dreno Interno</b>	Sim
<b>Controlo de Temperatura</b>	Eletrónico com display
<b>Degelo</b>	Automático
<b>Alimentação</b>	230 V 1+N – 50 Hz