

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



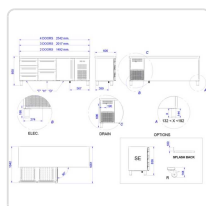
Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada com Cuba 2017 mm - Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19059803	<b>Modelo:</b>	MPSF-200 HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	MPSF-200 HC

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional com cuba e 3 portas, 2017x600x850 mm. Ideal para armazenar e preparar alimentos em cozinhas de restauração e hotelaria.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada com Cuba — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada com cuba, também designada como bancada frigorífica ou arca frigorífica de bancada, foi concebida para otimizar os espaços de trabalho em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável e o isolamento de poliuretano de alta densidade garantem uma performance de refrigeração excepcional, mantendo os alimentos frescos e seguros, com uma temperatura entre -2 °C e +8 °C. É um equipamento indispensável para qualquer negócio que priorize a eficiência e a higiene.

A integração de uma cuba no tampo não só oferece uma solução prática para a lavagem de utensílios ou preparação de alimentos, como também contribui para uma melhor gestão do espaço. A funcionalidade de fecho automático e batente de abertura das portas, aliada às prateleiras ajustáveis e removíveis, facilita o uso diário e a manutenção, tornando-a numa escolha inteligente para otimizar a produtividade e a conformidade com as normas HACCP de segurança alimentar.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, bares, hotéis, cafeterias e cozinhas industriais que procuram uma solução de refrigeração e preparação compacta e eficiente. A sua capacidade de 390 litros e a robustez do design tornam-na perfeita para ambientes de elevado volume de trabalho, onde a rapidez e a higiene são cruciais. É particularmente útil em áreas de preparação que exigem acesso rápido a ingredientes refrigerados e um ponto de lavagem.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Tampo	Equipado com pia de 390 x 390 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Portas</b>	Internas embutidas em aço inoxidável, sistema de fecho automático e batente de abertura, tiras de vedação substituíveis
<b>Interior</b>	Juntas curvas para fácil limpeza
<b>Prateleiras</b>	1 por porta, arames revestidos de plástico, ajustáveis em altura e removíveis
<b>Pés</b>	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
<b>Drenagem</b>	Dreno dentro da câmara
<b>Painel de Controlo</b>	Abertura frontal pivotante, controlo eletrónico de temperatura e display
<b>Unidade Condensadora</b>	Selada com condensador ventilado
<b>Refrigerante</b>	R-134A, Ecológico, sem CFC
<b>Evaporador</b>	Tiragem forçada com revestimento anticorrosivo, descongelação automática
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado sem CFC, densidade de 40 Kg/m <sup>3</sup>
<b>Interruptor</b>	Start-stop com luz
<b>Temperatura</b>	-2 °C a +8 °C
<b>Número de Portas</b>	3
<b>Capacidade</b>	390 Litros
<b>Potência</b>	0,25 kW
<b>Tensão de Alimentação</b>	230 V 1+N – 50 Hz
<b>Dimensões (mm)</b>	2017 x 600 x 850
<b>Eficiência Energética</b>	Clase C
<b>Consumo Anual de Energia</b>	1.119 kWh/ano