

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

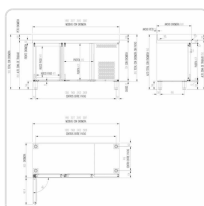


Mesa Refrigerada Snack 2 Portas 1492mm Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059752	Modelo:	MPS-150 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630012911

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630012911
Modelo	MPS-150 HC
Instalação	De Chão
Linha	600
Nº de Portas	2
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 2 portas com 1492mm de largura, ideal para preparação e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Construção robusta em aço inox e refrigeração eficiente.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de 2 portas, com 1492mm de largura e profundidade de 600mm, é projetada para a conservação eficiente de alimentos em cozinhas profissionais. Opera entre -2°C e +8°C.

mesa refrigerada snack — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tampo	Aço inoxidável acetinado, rebordo frontal curvo, peitoral traseiro sanitário 100 mm
Estrutura	Compacta, injetada, painéis externos em aço inoxidável
Interior	Aço inoxidável com juntas curvas
Puxadores	Embutidos em aço inoxidável

Dobradiças das portas	Retorno automático e fixação de abertura
Prateleiras	Hastes laminadas, removíveis, ajustáveis em altura (1 por porta)
Vedantes das portas	Faixa de vedação fácil de substituir
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Dreno	Interno na câmara
Acesso ao motor	Painel de controlo e grade de ventilação frontal giratória
Unidade de condensação	Hermética com condensador ventilado
Refrigerante	Ecológico R-290
Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anticorrosivo
Degelo	Automático com evaporação da água de degelo
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, 40 Kg/m³
Interruptor	Start-stop iluminado
Controlo de temperatura	Eletrónico com display digital
Temperatura de trabalho	-2°C a +8°C (ambiente 38°C)
Tensão	230 V 1+N - 50Hz
Dimensões (L x P x A)	1492 x 600 x 850 mm
Classe de eficiência energética	C
Consumo elétrico diário	2,79 KWh
Consumo elétrico anual	1018,35 KWh
Volume líquido	153 L
Classe climática	4

Número de portas	2
Potência elétrica	0,249 KW

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de snack-bares, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, restaurantes de bairro e lanchonetes. Permite a preparação e conservação de ingredientes frescos, otimizando o espaço de trabalho e garantindo a higiene alimentar em ambientes profissionais.

Mesa Refrigerada Snack — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Higiene facilitada com cantos arredondados no interior e prateleiras removíveis.
- Eficiência energética garantida pelo refrigerante ecológico R-290 e isolamento de poliuretano.
- Controlo preciso da temperatura e degelo automático para conservação ideal dos alimentos.
- Design compacto da Linha 600, ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais com áreas mais reduzidas.

Qual a temperatura de trabalho desta mesa refrigerada?

A mesa refrigerada opera numa faixa de temperatura de -2°C a +8°C, adequada para a conservação de diversos tipos de alimentos frescos, mesmo com temperatura ambiente de 38°C.

Quais as dimensões e capacidade interna do equipamento?

As dimensões externas são 1492mm (L) x 600mm (P) x 850mm (A). Possui um volume líquido de refrigeração de 153 litros, com 1 grelha por porta.

Como é facilitada a limpeza e manutenção?

O corpo interno em aço inoxidável com juntas curvas, as prateleiras removíveis e o painel de controlo com abertura frontal giratória facilitam a limpeza e o acesso para manutenção.

Qual o consumo energético diário e anual?

O consumo elétrico diário é de 2,79 KWh, resultando num consumo anual de 1018,35 KWh.  O equipamento possui uma classe de eficiência energética C.

Este equipamento é adequado para espaços pequenos?

Sim, com uma profundidade de 600mm, esta mesa refrigerada da Linha 600 é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais com áreas mais compactas, como snack-bares e roulotes.