

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

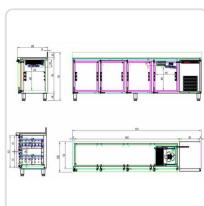


Mesa Refrigerada 4 Portas 2542mm | Linha 600 | Gás R-290

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059820	Modelo:	MPS-250 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013413

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013413
Modelo	MPS-250 HC
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	600
Nº de Portas	4
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 2542x600x850 mm com 4 portas, ideal para cozinhas profissionais. Oferece 307 L de volume, temperatura de -2 °C a +8 °C e gás R-290 ecológico.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de 2542 mm de comprimento e 600 mm de profundidade oferece uma solução robusta para a conservação de alimentos em cozinhas profissionais. Equipada com 4 portas e gás refrigerante R-290, assegura uma temperatura de trabalho entre -2 °C e +8 °C.

Mesa Refrigerada Snack — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	2542 x 600 x 850 mm
Número de Portas	4
Volume Líquido Refrigeração	307 L
Gama de Temperatura	-2 °C a +8 °C (a 38 °C ambiente)
Refrigerante	R-290 (Ecológico)

Potência Elétrica	0.332 KW
Tensão de Trabalho	230 V 1+N - 50Hz
Consumo Elétrico 24h	5.26 KWH
Consumo Anual Elétrico	1918.8 KWH
Classe Climática	4
Classificação Eficiência Energética	D
Material do Tampo	Aço inoxidável com acabamento acetinado
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC (40 Kg/m3)
Degelo	Automático com evaporação da água
Prateleiras	1 grelha removível por porta

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada de Linha 600 é ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, e cantinas. A sua capacidade de 307 litros e as 4 portas permitem uma organização eficiente de ingredientes e alimentos preparados, sendo adequada para estabelecimentos com elevado volume de trabalho que necessitam de acesso rápido e conservação fiável.

Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Refrigerante R-290 ecológico, contribuindo para a sustentabilidade ambiental.
- Controlo eletrónico de temperatura com display digital para precisão e monitorização fácil.
- Portas com sistema de retorno automático e fixação de abertura, otimizando o fluxo de trabalho.
- Interior com juntas curvas e prateleiras removíveis para uma limpeza simplificada.
- Degelo automático e evaporação da água de degelo para manutenção reduzida.

Qual a profundidade desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada tem uma profundidade de 600 mm, inserindo-se na Linha 600, ideal para cozinhas com espaço otimizado.

Que tipo de gás refrigerante utiliza e quais as suas vantagens?

Utiliza o gás refrigerante R-290, que é um hidrocarboneto ecológico com baixo impacto ambiental, contribuindo para a sustentabilidade da sua operação.

Como é feita a manutenção e limpeza interna?

O interior possui juntas curvas para facilitar a limpeza e as prateleiras em hastes laminadas são facilmente removíveis, permitindo uma higienização completa e eficiente.

Qual a faixa de temperatura de trabalho?

A mesa opera numa faixa de temperatura de -2 °C a +8 °C, garantindo a conservação adequada de uma vasta gama de produtos alimentares, mesmo em ambientes com 38 °C.

É eficiente em termos energéticos?

Com uma classificação de eficiência energética D e isolamento de poliuretano injetado sem CFC, esta mesa foi concebida para um desempenho eficaz com consumo controlado.