

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

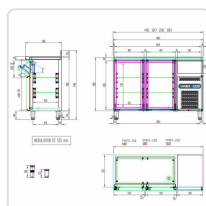


Mesa Refrigerada Bar 3 Portas 520L Linha 600 com Gaveta

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059769	Modelo:	FMPS-200 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	FMPS-200 HC
Aplicação	Bar

Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Linha	600
Nº de Portas	3
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de bar com 3 portas e 520L de capacidade, ideal para conservação de produtos entre -2°C e +8°C. Construção robusta em aço inoxidável e gaveta neutra auxiliar.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de bar, com 600 mm de profundidade, oferece uma capacidade de 520 litros e opera entre -2°C e +8°C, ideal para conservação de produtos em ambientes profissionais. Construída em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene.

mesa refrigerada bar — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	2017 x 600 x 1045 mm
Capacidade	520 L
Número de Portas	3
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C (ambiente 38°C)
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Material Exterior	Aço inoxidável acetinado
Material Interior	Aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m³), sem CFC

Controlo Temperatura	Eletrónico com display digital
Degelo	Automático com evaporação da água
Evaporador	Tiragem forçada, anticorrosivo
Prateleiras por Porta	2 grades de hastes laminadas
Gaveta	Neutras auxiliar (standard)
Potência Elétrica	0,249 kW
Alimentação	230V / 50Hz
Classe Energética	C
Consumo Anual	1118,7 kWh

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos e bebidas em diversas cozinhas profissionais. É ideal para:

- Snack-bares e hamburgarias que necessitam de acesso rápido a ingredientes refrigerados.
- Cafés com cozinha e pastelarias para armazenamento de produtos perecíveis.
- Restaurantes de bairro e tascas para apoio à linha de confeção.
- Roulotes e food trucks que exigem equipamentos compactos e fiáveis.
- Cozinhas de hotelaria e catering para preparação e serviço.

Mesa Refrigerada Bar — Principais Vantagens

- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável com juntas curvas no interior facilita a limpeza e assegura uma longa vida útil.
- **Eficiência Energética:** Utiliza refrigerante R-290, com isolamento de poliuretano sem CFC, contribuindo para um menor consumo e impacto ambiental.
- **Controlo Preciso:** Sistema eletrónico com display digital permite um controlo rigoroso da temperatura e degelo automático, mantendo os produtos nas condições ideais.
- **Manutenção Facilitada:** Acesso frontal giratório ao painel de controlo e grade de ventilação do motor, juntamente com prateleiras removíveis, simplifica as operações de manutenção e limpeza.
- **Funcionalidade Adicional:** Inclui uma gaveta neutra auxiliar, otimizando o espaço de trabalho e armazenamento na área de preparação.

Qual a gama de temperatura de operação desta mesa refrigerada?

A mesa refrigerada opera numa gama de temperatura de -2°C a +8°C, adequada para a maioria dos produtos alimentares e bebidas.

Que tipo de refrigerante é utilizado e quais os seus benefícios?

Utiliza o refrigerante ecológico R-290, que oferece alta eficiência energética e um baixo impacto ambiental em comparação com outros gases.

A limpeza e manutenção deste equipamento são fáceis?

Sim, o interior com juntas curvas, as prateleiras removíveis e o acesso frontal ao motor facilitam significativamente as tarefas de limpeza e manutenção.

Qual a capacidade total de armazenamento desta mesa refrigerada?

A mesa refrigerada oferece uma capacidade interna bruta de 520 litros, distribuída por três portas e prateleiras ajustáveis.

Este equipamento é adequado para um snack-bar ou roulote?

Absolutamente. A sua profundidade de 600 mm e a gaveta neutra auxiliar tornam-no ideal para espaços compactos como snack-bares, cafés com cozinha e roulotes.