

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

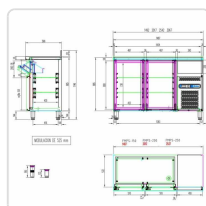


Mesa Refrigerada Bar 4 Portas 701L com Gaveta Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059813	Modelo:	FMPS-250 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013345

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013345
Modelo	FMPS-250 HC

Aplicação	Bar
Capacidade (L)	701–1000 L
Instalação	De Chão
Linha	600
Nº de Portas	4
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de bar com 4 portas e 701L de capacidade, ideal para conservação de alimentos entre -2°C e +8°C. Construção robusta em aço inoxidável, Linha 600.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de bar, com 2542 mm de largura e 701 litros de capacidade, oferece um controlo de temperatura preciso entre -2°C e +8°C, ideal para a conservação de produtos em ambientes profissionais exigentes.

mesa refrigerada bar — Características Técnicas

Dimensões (mm)	2542 x 600 x 1045
Número de Portas	4
Capacidade (L)	701
Grelhas por Porta	2
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C
Refrigerante	R-290 (Ecológico)
Tensão de Trabalho	230 V 1+N - 50 Hz

Potência Elétrica (KW)	0,332
Consumo Anual Elétrico (KWH)	1919,9
Classe de Eficiência Energética	D
Material Exterior	Aço inoxidável (acabamento acetinado)
Material Interior	Aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m3, sem CFC)
Degelo	Automático
Evaporação Água Degelo	Automática
Controlo Temperatura	Eletrónico com display digital
Gaveta Auxiliar	1 (neutra, acima do controlo eletrónico)
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Bancada	Aço inoxidável, borda frontal curva, babador sanitário (100 mm)

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada de Linha 600 é uma solução robusta e eficiente para diversas operações na restauração e hotelaria. É ideal para snack-bares, hamburgarias, tascas e roulotes que necessitam de armazenamento refrigerado acessível. Também se integra perfeitamente em cafés com cozinha, pastelarias e cozinhas de apoio em restaurantes de bairro, garantindo a conservação adequada de ingredientes e produtos semi-preparados. A sua profundidade otimizada torna-a adequada para espaços onde a eficiência do layout é crucial.

Mesa Refrigerada Bar — Principais Vantagens

- **Conservação Eficaz:** Ampla gama de temperatura (-2°C a +8°C) para a conservação segura de uma variedade de produtos alimentares.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, com isolamento de poliuretano injetado sem CFC, garantindo durabilidade e fiabilidade.
- **Higiene Simplificada:** Interior com juntas curvas, grelhas removíveis e babador sanitário traseiro para uma limpeza rápida e eficaz.

- **Eficiência Energética:** Utiliza refrigerante ecológico R-290 e possui degelo automático com evaporação da água, contribuindo para a redução do consumo.
- **Funcionalidade Otimizada:** Inclui uma gaveta auxiliar neutra e pés ajustáveis em altura, adaptando-se às necessidades específicas de cada espaço de trabalho.

Qual a temperatura de funcionamento desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada opera numa gama de temperatura de -2°C a +8°C, ideal para a conservação de diversos tipos de alimentos e bebidas em cozinhas profissionais.

É fácil limpar o interior da mesa?

Sim, o interior da mesa é construído em aço inoxidável com juntas curvas, o que facilita a limpeza e impede a acumulação de sujidade. As grelhas internas são também removíveis para uma higienização completa.

Que tipo de gás refrigerante utiliza este equipamento?

Este equipamento utiliza o refrigerante ecológico R-290, que é mais amigo do ambiente e contribui para uma operação mais sustentável.

Esta mesa refrigerada é adequada para espaços com profundidade limitada?

Sim, com uma profundidade de 600 mm, esta mesa pertence à Linha 600, sendo ideal para cozinhas profissionais, snack-bares e outros estabelecimentos com espaço limitado, onde a otimização do layout é fundamental.

A gaveta auxiliar incluída é refrigerada?

Não, a gaveta auxiliar localizada acima do controlo eletrónico de temperatura é neutra, ou seja, não possui refrigeração ativa. Destina-se ao armazenamento de utensílios ou outros itens não perecíveis.