



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.



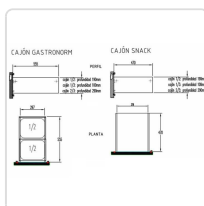
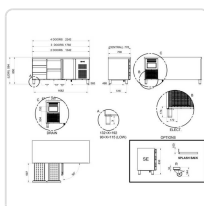
Acesso rapido
ao produto

Mesa Refrigerada Gastronorm Linha 700 com Portas, Gavetas e Pia

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059864	Modelo:	MPG-135 HC HH
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013819

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013819
Modelo	MPG-135 HC HH
Instalação	De Chão
Linha	700
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada Gastronorm Linha 700 em aço inox AISI-304, com refrigeração de -2º a +8º C. Inclui portas, 4 gavetas e pia integrada. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada Gastronorm Linha 700, em aço inoxidável AISI-304, garante a conservação de alimentos entre -2º e +8º C. Inclui compartimentos com portas, gavetas e uma pia, otimizando o espaço de trabalho em cozinhas profissionais.

mesa refrigerada gastronómica — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	1342 x 700 x 850 mm
Capacidade	290 L
Temperatura de Trabalho	-2º a +8º C (a 38ºC ambiente)
Número de Gavetas	4
Pia Integrada	Sim (com escorredor e caçamba 340 x 370 x 150 mm)

Refrigerante	R-290 (ecológico)
Potência Elétrica	0,249 kW
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Classificação Energética	C
Consumo Anual Elétrico	1018,35 kWh
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m3, sem CFC)
Degelo	Automático com evaporação de água
Equipamento Interno	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é indispensável em cozinhas de restaurantes de bairro, tascas, snack-bares, pastelarias com confecção, e cantinas escolares ou empresariais. A sua versatilidade com refrigeração, área de trabalho e pia integrada torna-a ideal para a preparação e conservação de ingredientes em espaços com fluxo intenso, como hamburgarias, pizzarias e roulotes.

Mesa Refrigerada Gastronorm — Principais Vantagens

- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante durabilidade e higiene, com acabamento acetinado e borda frontal curva.
- **Refrigeração Eficiente:** Sistema com refrigerante R-290 e controlo eletrónico digital, assegura temperaturas estáveis entre -2º e +8º C, mesmo em ambientes com 38ºC.
- **Design Funcional:** Integra uma pia com escorredor e caçamba, otimizando o espaço para preparação e lavagem. As portas e gavetas embutidas maximizam o isolamento.
- **Fácil Manutenção:** Interior com juntas curvas, grelhas removíveis e sistema de degelo automático facilitam a limpeza e manutenção diária.
- **Organização e Acesso:** Compartimentos com portas e gavetas permitem uma organização eficiente dos produtos, com acesso rápido e prático.

A que temperatura opera esta mesa refrigerada?

Opera numa gama de temperatura de -2° a +8° C, garantindo a conservação ideal de diversos tipos de alimentos frescos.

Qual o tipo de refrigerante utilizado?

Utiliza o refrigerante ecológico R-290, livre de CFC, o que contribui para a sustentabilidade ambiental da sua operação.

Esta mesa inclui pia?

Sim, está equipada com uma pia integrada, escorredor e uma caçamba de 340 x 370 x 150 mm, ideal para tarefas de preparação e lavagem.

É fácil de limpar?

Sim, o interior possui juntas curvas e as grelhas são facilmente removíveis, facilitando a limpeza e manutenção da higiene.

Como é feita a instalação?

A unidade é fornecida montada, com estrutura compacta injetada, pronta para ser instalada e ligada à rede elétrica de 230 V.