



Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



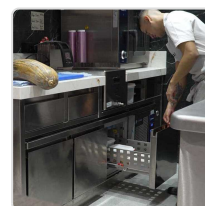
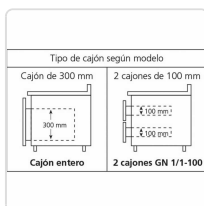
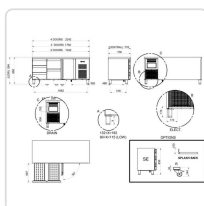
Acesso rápido
ao produto

Mesa Refrigerada Gastronómica Base Baixa 1792mm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059846	Modelo:	MPGB-180 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013642

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013642
Modelo	MPGB-180 HC
Instalação	De Bancada
Linha	700
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de base baixa, 1792x700x584 mm, com 3 gavetas para tabuleiros GN. Capacidade de 170L e temperatura de -2°C a +8°C. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada gastronómica de base baixa, com 1792x700x584 mm, foi concebida para suporte refrigerado de equipamentos de confeção, otimizando o espaço e a conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Mesa Refrigerada Gastronorm — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1792 x 700 x 584 mm
Tipo	Armário mostrador
Capacidade	170 L
Número de Gavetas	3
Altura Útil Gaveta (adjacente à unidade)	250 mm
Profundidade Gaveta (adjacente à unidade)	200 mm

Compatibilidade Tabuleiros	GN 1/1 (100 e 200 mm de profundidade)
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C (ambiente +38°C)
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 Kg/m3, sem CFC
Tensão de Funcionamento	230V 1+N 50 Hz
Potência Elétrica	0,249 KW
Consumo Elétrico 24h	3,27 KWH
Consumo Anual Elétrico	1194 KWH
Classe Climática	4
Classificação Eficiência Energética	D
Estrutura	Aço inoxidável
Tampo de Trabalho	Bordo frontal curvo, painel traseiro sanitário 100 mm
Pés	Ajustáveis em altura, aço inoxidável
Gavetas	Aço inoxidável, pega incorporada, fundo perfurado, corredores telescópicos
Evaporador	Tiragem forçada, revestimento anticorrosão
Descongelação	Automática, com evaporação da água
Controlo	Eletrónico com visor digital

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais em Portugal. É ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, hamburgarias e rouletes que necessitam de otimizar o espaço de trabalho, servindo como base para equipamentos de confeção enquanto conserva ingredientes. Também é perfeita para pastelarias com confeção, cantinas escolares ou empresariais de pequena e média dimensão, e cozinhas de apoio em hotéis ou serviços de catering, onde a preparação rápida e a conservação eficiente são cruciais.

Mesa Refrigerada Gastronómica — Principais Vantagens

- Otimização do espaço de trabalho, funcionando como suporte robusto para outros equipamentos de confeção.
- Conservação eficiente de alimentos com controlo eletrónico preciso da temperatura (-2°C a +8°C).
- Construção integral em aço inoxidável, garantindo durabilidade, higiene e facilidade de limpeza.
- Gavetas gastronorm com fundo perfurado e corredores telescópicos para organização e acesso rápido aos ingredientes.
- Utilização de refrigerante ecológico R-290 e sistema de descongelação automática para menor impacto ambiental e manutenção simplificada.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequada esta mesa refrigerada?

Esta mesa é ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, hamburgarias, roulotes, pastelarias com confeção, cantinas e cozinhas de apoio em hotéis ou catering, onde a otimização do espaço e a conservação eficiente são prioritárias.

Qual a capacidade de armazenamento e o tipo de tabuleiros que suporta?

A mesa possui uma capacidade de 170 litros e está equipada com 3 gavetas adequadas para tabuleiros gastronorm GN 1/1, com profundidades de 100 mm e 200 mm.

Quais as vantagens do refrigerante R-290?

O refrigerante R-290 é um gás ecológico com baixo potencial de aquecimento global (GWP), o que o torna uma escolha mais sustentável e amiga do ambiente, contribuindo para a redução da pegada ecológica do seu negócio.

Como é feita a manutenção da descongelação?

A mesa dispõe de um sistema de descongelação automática, que inclui a evaporação automática da água de descongelação. Isto minimiza a necessidade de intervenção manual, facilitando a manutenção diária.

?

Esta mesa pode ser utilizada como base para outros equipamentos de cozinha?

Sim, a mesa foi especificamente concebida para servir como suporte refrigerado para equipamentos de confeitaria, permitindo que o plano de trabalho dos aparelhos se situe entre 850 mm e 900 mm, otimizando a ergonomia na sua cozinha.