



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 26/07/2026

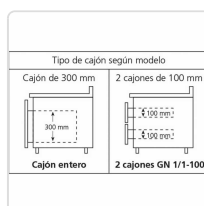
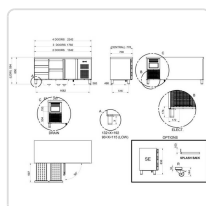
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Mesa Refrigerada Gastronorm 7 Gavetas, Linha 700, 2242mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059848	Modelo:	MPGB-225 HC 7C
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013666

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013666
Modelo	MPGB-225 HC 7C

Instalação	De Bancada
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Linha	700
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de base baixa, Linha 700, com 7 gavetas Gastronorm e 230L de capacidade. Ideal para otimizar o espaço de trabalho e refrigeração em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de base baixa, com 7 gavetas e profundidade de 700mm, foi concebida para suportar equipamentos de confeitaria, oferecendo refrigeração eficiente para ingredientes e preparações.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	2242 x 700 x 584 mm
Tipo de Modelo	Armário mostrador
Classificação Eficiência Energética	E
Consumo Elétrico (24h)	4,48 KWH
Consumo Elétrico Anual	1635 KWH
Classe Climática	4
Capacidade	230 L
Número de Gavetas	7

Potência Elétrica	0,332 KW
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C (ambiente +38°C)
Tensão de Funcionamento	230V 1+N 50 Hz
Refrigerante	R-290
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 Kg/m3
Descongelação	Automática, com evaporação automática da água
Evaporador	Tiragem forçada, revestimento anti-corrosão
Controlo	Eletrónico com visor digital
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Interior	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, compatível com tabuleiros GN 1/1 (100 e 200 mm profundidade)
Drenagem	Interna na câmara
Altura Útil Gaveta (junto à unidade)	250 mm (profundidade 200 mm)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada de base baixa é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais, otimizando o espaço e a eficiência. É ideal para:

- Cozinhas de restaurantes de bairro e tascas que necessitem de suporte refrigerado para fogões ou grelhadores.
- Snack-bares e hamburgarias para preparação e conservação de ingredientes frescos e pré-preparados.

- Cantinas escolares e empresariais, oferecendo refrigeração auxiliar sob equipamentos de confeitaria.
- Cozinhas de hotelaria e catering, onde a otimização do espaço de trabalho e armazenamento é crucial.
- Roulotes e food trucks com espaço limitado, combinando refrigeração e uma superfície de trabalho robusta.

Mesa Refrigerada Gastronorm — Principais Vantagens

- **Otimização de Espaço:** Combina uma superfície de trabalho resistente com refrigeração eficiente, ideal para cozinhas compactas ou para criar estações de trabalho dedicadas.
- **Compatibilidade Gastronorm:** As 7 gavetas são projetadas para tabuleiros GN 1/1 (100 e 200 mm de profundidade), facilitando a organização, o acesso rápido e o fluxo de trabalho.
- **Eficiência Energética:** Equipada com refrigerante R-290 e isolamento de poliuretano de alta densidade, minimiza o consumo elétrico e o impacto ambiental.
- **Construção Robusta e Higiênica:** Totalmente em aço inoxidável, garante durabilidade, fácil limpeza e conformidade com as normas de higiene em ambientes exigentes.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** O termostato eletrónico com visor digital permite manter a temperatura ideal (-2°C a +8°C) para a conservação segura dos alimentos.

Qual a principal vantagem de uma mesa refrigerada de base baixa?

Permite colocar equipamentos de confeitaria (como fogões ou grelhadores) por cima, otimizando o espaço vertical na cozinha profissional e mantendo os ingredientes refrigerados e acessíveis.

As gavetas são compatíveis com tabuleiros Gastronorm?

Sim, as gavetas são projetadas para acomodar tabuleiros Gastronorm de 100 mm e 200 mm de profundidade, facilitando a organização e o manuseamento de alimentos.

Qual a faixa de temperatura de funcionamento desta mesa refrigerada?

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 até +38°C.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

A estrutura compacta é totalmente moldada por injeção, o que significa que o equipamento é fornecido montado e pronto a instalar na sua cozinha profissional.

Que tipo de refrigerante utiliza e qual o seu impacto ambiental?

Utiliza o refrigerante R-290, um gás ecológico com baixo Potencial de Aquecimento Global (GWP), contribuindo para a sustentabilidade ambiental da sua operação.