

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

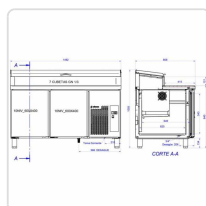


Mesa Refrigerada Saladete 2 Portas 7 GN 1/3 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19104540	Modelo:	MPPE2-150 I HC GN1/3
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630055772

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630055772
Modelo	MPPE2-150 I HC GN1/3

Instalação	De Chão
Linha	700
Nº de Portas	2
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada saladete de 1495 mm com 2 portas e capacidade para 7 cubas GN 1/3. Ideal para preparação rápida, oferece temperatura de -2°C a +8°C, construção em aço inoxidável e degelo automático.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada saladete de 1495 mm de largura, com duas portas e capacidade para 7 cubas GN 1/3, oferece um controlo de temperatura preciso entre -2°C e +8°C, ideal para a preparação eficiente de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1495 x 808 x 1055 mm
Número de Portas	2
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C (ambiente 38°C)
Capacidade GN	7 cubas GN 1/3 (ou GN 1/4, profundidade 150 mm)
Potência Elétrica	0,262 kW
Potência Frigorífica	0,369 kW
Tampo	Aço inoxidável acetinado, borda frontal curvada
Recipiente Superior	Neutro, embutido na bancada

Tampa	Articulada em aço inoxidável (abertura 60°/90°)
Resfriamento das Cubas	Comunicação com o gabinete inferior
Estrutura Externa	Compacta, injetada, painéis em aço inoxidável
Corpo Interno	Aço inoxidável, juntas curvas
Portas	Puxador embutido, retorno automático, fixação de abertura
Contra-portas	Embutidas em aço inoxidável, vedação substituível
Prateleiras	Hastes laminadas, removíveis, ajustáveis (1 GN 1/1 e 2 guias por porta)
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Painel de Controlo	Abertura frontal giratória
Unidade de Condensação	Hermética, condensador ventilado
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Evaporador	Tiragem forçada, revestimento anticorrosivo
Degelo	Automático, evaporação automática da água
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, 40 Kg/m3
Controlo	Eletrónico de temperatura com display digital
Tensão	230 V 1 + N - 50 Hz

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada saladete é uma solução versátil para estabelecimentos que exigem eficiência na preparação e conservação de ingredientes. É ideal para pizzarias, hamburgarias e snack-bares, onde a montagem rápida de pratos com ingredientes frescos é crucial. Também se adapta a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que preparam saladas ou entradas, cantinas empresariais e escolares, e até food trucks ou roulotes com espaço otimizado para produção. A sua capacidade para cubas GN facilita a organização e o acesso rápido a diversos componentes para saladas, sanduíches, pizzas e outros pratos.

Mesa Refrigerada Saladete — Principais Vantagens

- ****Eficiência na Preparação:**** O tampo com recipiente embutido para cubas GN permite ter os ingredientes sempre à mão e à temperatura ideal, agilizando o processo de confeção.
- ****Controlo de Temperatura Fiável:**** O sistema de refrigeração com evaporador de tiragem forçada e controlo eletrónico assegura a conservação adequada dos alimentos, prevenindo desperdícios.
- ****Higiene e Durabilidade:**** Construção integral em aço inoxidável, com juntas curvas no interior e contra-portas embutidas, facilita a limpeza e garante uma longa vida útil do equipamento.
- ****Manutenção Simplificada:**** Componentes como as prateleiras removíveis, a régua de vedação substituível e o painel de controlo com abertura frontal facilitam a manutenção e a limpeza diária.
- ****Sustentabilidade:**** Utiliza refrigerante ecológico R-290 e isolamento sem CFC, contribuindo para a redução do impacto ambiental da sua operação.

Qual a capacidade de cubas GN desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada saladete tem capacidade para 7 cubas GN 1/3, ou cubas GN 1/4, ambas com profundidade máxima de 150 mm. As cubas não estão incluídas.

Qual a gama de temperatura de trabalho?

A mesa refrigerada opera numa gama de temperatura de -2°C a +8°C, garantindo a conservação adequada dos ingredientes mesmo em ambientes com temperatura ambiente até 38°C.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a mesa foi projetada para facilitar a limpeza. Possui corpo interno com juntas curvas, prateleiras de hastes laminadas facilmente removíveis e uma régua de vedação nas portas que pode ser substituída.

Que tipo de refrigerante utiliza?

Este equipamento utiliza o refrigerante ecológico R-290, que possui um baixo impacto ambiental, alinhado com as preocupações de sustentabilidade atuais.

?

É fornecida montada ou desmontada?

?

A informação sobre o tipo de montagem (aparafusada ou soldada) não foi especificada para este modelo. Por favor, contacte o nosso apoio ao cliente para mais detalhes sobre a entrega e instalação.