

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: 22/07/2026

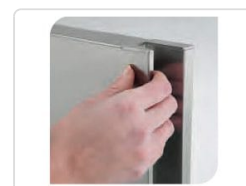
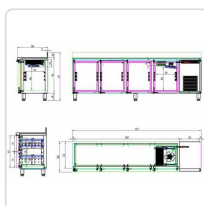
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Bancada Refrigerada 4 Portas Vidro 530L Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059823	Modelo:	MPS-250 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013444

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013444
Modelo	MPS-250 HC
Aplicação	Bar
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Linha	600
Nº de Portas	4
Temperatura	Positiva
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada refrigerada de 4 portas de vidro com 530L de capacidade, ideal para conservação e exposição de produtos. Linha 600, temperatura de -2°C a +8°C, em aço inoxidável.

Descricao Completa

Esta bancada refrigerada de 4 portas de vidro, com 530 litros de capacidade e profundidade de 600 mm, oferece um controlo de temperatura preciso entre -2°C e +8°C, ideal para conservação de alimentos e bebidas em ambientes profissionais.

bancada refrigerada 4 portas vidro — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Bancada Refrigerada
Nº de Portas	4
Tipo de Porta	Vidro
Capacidade	530 L

Dimensões (LxPxA)	2017 x 600 x 850 mm
Profundidade	600 mm (Linha 600)
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Interior	Aço inoxidável
Gama de Temperatura	-2°C a +8°C (com 38°C ambiente)
Refrigerante	R-290
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Descongelação	Automática
Evaporação da Água	Automática
Prateleiras	4 (1 grelha por porta)
Iluminação	LED (nas portas de vidro)
Fechadura	Sim (nas portas de vidro)
Tensão	230 V / 1N / 50 Hz
Potência	0,35 kW

Aplicações Profissionais

Esta bancada refrigerada é uma solução versátil para diversos estabelecimentos, incluindo:

- Snack-bares e cafés com serviço de refeições rápidas, para conservação de ingredientes e bebidas.
- Hamburgarias e roulotes, otimizando a exposição e o acesso rápido a produtos frescos.
- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, como apoio à linha de empratamento e preparação.
- Pizzarias e marisqueiras, garantindo a frescura de massas, queijos e mariscos.
- Cozinhas de hotelaria e catering, para armazenamento temporário e preparação eficiente.

Bancada Refrigerada com Portas de Vidro — Principais Vantagens

- **Visibilidade e Acesso Rápido:** As portas de vidro com iluminação LED permitem uma rápida identificação e acesso aos produtos, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- **Eficiência Energética:** Utiliza refrigerante ecológico R-290 e possui um isolamento robusto, contribuindo para a redução dos custos operacionais e para a sustentabilidade.
- **Higiene e Durabilidade:** A construção em aço inoxidável, com proteção sanitária traseira e dreno interno, facilita a limpeza e garante uma longa vida útil ao equipamento.
- **Controlo Preciso:** O sistema eletrónico com visor digital assegura uma temperatura constante e ideal para a conservação segura de diversos alimentos e bebidas.
- **Manutenção Simplificada:** O painel de controlo e a grelha de ventilação com abertura frontal pivotante, juntamente com os vedantes de porta de fácil substituição, agilizam as operações de manutenção.

Qual a temperatura de funcionamento desta bancada refrigerada?

Esta bancada opera numa gama de temperatura de -2°C a +8°C, adequada para a conservação de uma vasta gama de alimentos e bebidas, mesmo com uma temperatura ambiente de até 38°C.

É possível ver o interior da bancada sem abrir as portas?

Sim, as quatro portas de vidro, equipadas com iluminação LED, permitem uma visualização clara do interior, facilitando a identificação rápida dos produtos e otimizando o fluxo de trabalho.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado nesta bancada?

A bancada utiliza o refrigerante ecológico R-290, que oferece alta eficiência energética e um baixo impacto ambiental, alinhado com as normas de sustentabilidade.

Como é feita a descongelação e a gestão da água de condensação?

O equipamento possui descongelação automática e um sistema de evaporação automática da água de descongelação, eliminando a necessidade de esvaziamento manual e simplificando a manutenção.

Esta bancada é adequada para espaços com profundidade limitada?

Sim, com uma profundidade de 600 mm, esta bancada pertence à Linha 600, sendo ideal para cozinhas profissionais, snack-bares e balcões de bar onde o espaço é um fator crítico. ?