

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

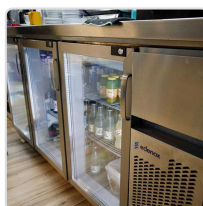
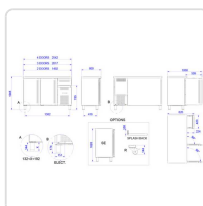


Mesa Refrigerada Bar 520L 3 Portas de Vidro Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059780	Modelo:	FMPS-200 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013031

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013031
Modelo	FMPS-200 HC
Aplicação	Bar
Capacidade (L)	401–700 L
Instalação	De Chão
Linha	600
Nº de Portas	3
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de bar com 2017 mm, 3 portas de vidro e 520L de capacidade. Ideal para conservação de bebidas e alimentos entre -2°C e +8°C em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de bar, com 2017 mm de largura e 520 litros de capacidade, oferece uma solução robusta para a conservação de alimentos e bebidas em ambientes profissionais, operando entre -2°C e +8°C.

mesa refrigerada bar — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	2017 x 600 x 1045 mm
Número de Portas	3
Tipo de Porta	Vidro Duplo
Capacidade	520 L
Potência Elétrica	0,26 kW

Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C (ambiente 38°C)
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Interior	Aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC (40 Kg/m3)
Degelo	Automático com evaporação da água
Controlo	Eletrónico com display digital
Equipamento	2 grelhas por porta, gaveta neutra auxiliar
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é ideal para estabelecimentos que necessitam de refrigeração eficiente e visibilidade do produto. É particularmente adequada para:

- Snack-bares e cafés com serviço de refeições rápidas.
- Bares e pubs para conservação de bebidas e ingredientes de cocktails.
- Restaurantes de bairro e tascas para apoio à linha de serviço.
- Pastelarias e padarias com área de cafetaria.
- Roulotes e food trucks que necessitam de armazenamento refrigerado compacto.
- Cozinhas profissionais de hotéis e catering para preparação e serviço.

Mesa Refrigerada Bar — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável com cantos arredondados no interior e babador sanitário, facilitando a limpeza e garantindo a conformidade com as normas de higiene.
- **Eficiência Energética:** Utiliza gás refrigerante R-290 e isolamento de poliuretano sem CFC, contribuindo para um menor consumo energético e impacto ambiental.
- **Controlo Preciso:** Sistema de controlo eletrónico com display digital permite manter a temperatura entre -2°C e +8°C de forma consistente, essencial para a segurança alimentar.
- **Visibilidade e Acesso:** As 3 portas de vidro duplo com iluminação interior permitem uma visualização rápida do stock, enquanto o sistema de retorno automático e fixação de abertura

das portas otimiza o fluxo de trabalho.

- **Versatilidade de Armazenamento:** Inclui uma gaveta neutra auxiliar e prateleiras ajustáveis, oferecendo flexibilidade para organizar diferentes tipos de produtos.

Qual a capacidade de armazenamento desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada de bar possui uma capacidade líquida de 520 litros, distribuída por três compartimentos com prateleiras ajustáveis, ideal para um volume considerável de produtos.

É possível ajustar a temperatura de funcionamento?

Sim, o controlo eletrónico com display digital permite ajustar a temperatura de trabalho entre -2°C e +8°C, garantindo a conservação adequada de diferentes tipos de alimentos e bebidas.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

A construção em aço inoxidável com cantos arredondados no interior e as prateleiras removíveis facilitam a limpeza. O degelo é automático e a água de degelo é evaporada automaticamente, minimizando a necessidade de intervenção manual.

Este equipamento é adequado para ambientes de cozinha intensivos?

Sim, a mesa foi projetada para operar com uma temperatura ambiente de até 38°C, o que a torna robusta e fiável para as exigências de cozinhas profissionais e bares com elevado volume de trabalho.

A gaveta auxiliar pode ser substituída por uma gaveta refrigerada?

Sim, a gaveta neutra auxiliar, localizada acima do controlo eletrónico, pode ser substituída por uma gaveta refrigerada a pedido, oferecendo maior flexibilidade de utilização.