

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

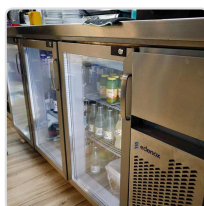
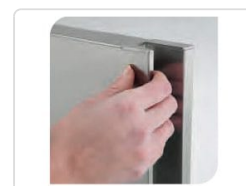
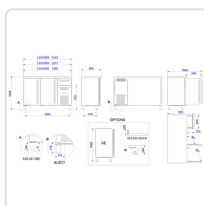


Mesa Refrigerada Bar com Gaveta, 4 Portas de Vidro, 701L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059815	Modelo:	FMPS-250 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013369

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013369
Modelo	FMPS-250 HC
Aplicação	Bar
Capacidade (L)	701–1000 L
Instalação	De Chão
Linha	600
Nº de Portas	4
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de bar com 4 portas de vidro duplo, 701L de capacidade e gaveta auxiliar. Ideal para conservação de produtos entre -2°C e +8°C em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de bar, com 2542 mm de comprimento e 701 litros de capacidade, oferece um controlo de temperatura preciso entre -2°C e +8°C, ideal para a conservação de bebidas e alimentos em ambientes profissionais exigentes.

Mesa Refrigerada Bar — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	2542 x 600 x 1045 mm
Número de Portas	4
Tipo de Porta	Vidro duplo com iluminação interior e estrutura em alumínio anticorrosivo
Capacidade	701 L

Gama de Temperatura	-2°C a +8°C (ambiente 38°C)
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Alimentação Elétrica	230 V 1+N - 50 Hz
Potência Elétrica	0.34 kW
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Interior	Aço inoxidável com juntas curvas
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, 40 Kg/m3
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital
Degelo	Automático
Evaporação de Degelo	Automática
Prateleiras	2 grades por porta, ajustáveis em altura e removíveis
Gaveta Auxiliar	1 gaveta neutra acima do controlo eletrónico (substituível por gaveta refrigerada a pedido)

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é uma solução robusta para a conservação de produtos em diversos estabelecimentos, como snack-bares, cafés com cozinha, restaurantes de bairro, tascas, roulotes, food trucks e cozinhas de hotelaria. A sua profundidade de 600 mm torna-a ideal para espaços com otimização de área, sem comprometer a capacidade de armazenamento e a visibilidade dos produtos através das portas de vidro.

Mesa Refrigerada Bar — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** Utiliza gás refrigerante R-290, contribuindo para a sustentabilidade e redução dos custos operacionais.
- **Controlo Preciso:** Sistema eletrónico com display digital assegura uma gestão exata da temperatura, essencial para a segurança alimentar.
- **Higiene Superior:** Construção em aço inoxidável com cantos arredondados e prateleiras removíveis facilita a limpeza e manutenção.
- **Durabilidade:** Estrutura compacta e materiais de alta qualidade garantem uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.

- **Versatilidade:** Gaveta neutra auxiliar e a opção de portas de vidro duplo com iluminação interior otimizam a organização e apresentação dos produtos.

Qual a gama de temperatura de operação desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada opera numa gama de temperatura entre -2°C e +8°C, adequada para a conservação de uma vasta variedade de produtos em cozinhas profissionais.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e quais as suas vantagens?

O equipamento utiliza o refrigerante ecológico R-290. As suas vantagens incluem um baixo impacto ambiental e uma maior eficiência energética, resultando em menores custos operacionais.

As prateleiras são ajustáveis em altura?

Sim, as prateleiras internas de hastes laminadas são facilmente removíveis para limpeza e os seus suportes são ajustáveis em altura, permitindo adaptar o espaço às suas necessidades de armazenamento.

É possível substituir a gaveta neutra por uma gaveta refrigerada?

Sim, a mesa inclui uma gaveta neutra auxiliar por defeito, mas a pedido, esta pode ser substituída por uma gaveta refrigerada para maior flexibilidade na conservação dos seus produtos.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

O interior em aço inoxidável com juntas curvas e as prateleiras removíveis facilitam a limpeza. O painel de controlo e a grade de ventilação do motor têm abertura frontal giratória para acesso simplificado à manutenção.