

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

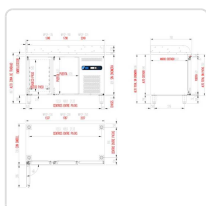


Mesa Refrigerada Preparação Pizza 1400x700x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060227	Modelo:	MPG-135 HC GR
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014991

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014991
Modelo	MPG-135 HC GR

Aplicação	Pizzaria
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de linha 700 com tampo em granito para preparação de pizzas, 1400x700x850 mm. Inclui 2 portas, capacidade de 290 L e refrigeração de -2°C a +8°C.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de linha 700, com tampo em granito e 1400 mm de largura, é ideal para a preparação de pizzas e outros alimentos que requerem refrigeração constante. Opera eficientemente entre -2°C e +8°C.

mesa refrigerada pizzas — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1400 x 700 x 850 mm
Número de Portas	2
Capacidade	290 L
Potência	0.25 kW
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Gama de Temperatura	-2°C a +8°C
Temperatura Ambiente Máx.	38°C
Refrigerante	R-290
Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anticorrosivo

Descongelação	Automática
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 kg/m3, isento de CFC
Material Externo	Aço inoxidável
Material do Tampo	Granito
Equipamento por Porta	1 grelha GN 1/1 e 2 jogos de trilhos
Classe de Eficiência Energética	C
Consumo Anual de Energia	1018 kWh/ano

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é um equipamento essencial para pizzarias, restaurantes com serviço de take-away, snack-bares e food trucks que necessitam de uma área de preparação refrigerada. É igualmente adequada para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como para a hotelaria e serviços de catering que preparam alimentos frescos no local.

Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

- **Eficiência e Robustez:** Construção em aço inoxidável e tampo em granito garantem durabilidade e resistência para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- **Controlo Preciso:** O controlo eletrónico de temperatura com display digital permite manter os ingredientes na gama ideal de -2°C a +8°C.
- **Higiene Superior:** O tampo em granito é fácil de limpar e ideal para a manipulação de alimentos, enquanto o interior em aço inoxidável facilita a sanitização.
- **Manutenção Simplificada:** Com descongelação automática e vedantes das portas facilmente substituíveis, minimiza o tempo de inatividade e os custos de manutenção.
- **Refrigeração Ecológica:** Utiliza refrigerante R-290, contribuindo para uma operação mais sustentável e amiga do ambiente.

Qual a temperatura de funcionamento desta mesa refrigerada?

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

Que tipo de manutenção é necessária para o tampo em granito?

O tampo em granito requer limpeza diária com um pano húmido e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou ácidos para preservar o brilho e a integridade da superfície.

Esta mesa é adequada para outros tipos de preparação além de pizza?

Sim, a sua superfície de trabalho em granito e a refrigeração eficiente tornam-na ideal para a preparação de saladas, sanduíches, tapas e qualquer prato que exija ingredientes frescos e refrigerados durante o processo.

Qual o consumo energético anual desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada tem um consumo anual de energia de 1018 kWh/ano, classificada com eficiência energética C, o que reflete a sua operação otimizada para o segmento profissional.

O equipamento é fornecido montado ou desmontado?

A mesa refrigerada é fornecida montada, com uma estrutura compacta e injetada, pronta para ser instalada e utilizada na sua cozinha profissional.