

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.



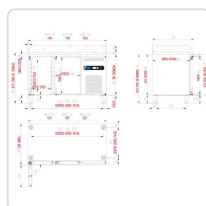
Acesso rapido
ao produto

Mesa Refrigerada Preparação Pizza 1792mm, 3 Portas, Tampo Granito

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060778	Modelo:	MPG-180 HC GR
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630016933

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630016933
Modelo	MPG-180 HC GR

Aplicação	Pizzaria
Instalação	De Chão
Nº de Portas	3
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 1792x700x850 mm com tampo em granito e 3 portas, ideal para preparação de pizzas. Capacidade de 455L e temperatura de -2°C a +8°C.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de 1792 mm, com tampo em granito e 3 portas, foi concebida para a preparação eficiente de pizzas em ambientes profissionais. Opera entre -2°C e +8°C, garantindo a conservação ideal dos ingredientes.

mesa refrigerada pizzas — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1792 x 700 x 850 mm
Capacidade	455 L
Número de Portas	3
Potência	0,25 kW
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Temperatura de Trabalho	-2°C a +8°C
Temperatura Ambiente Máxima	38°C
Material do Tampo	Granito

Material da Estrutura Externa	Aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado (40 kg/m3, isento de CFC)
Sistema de Refrigeração	Evaporador de tiragem forçada com revestimento anticorrosivo
Degelo	Automático com evaporação da água
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital
Equipamento por Porta	1 grelha GN 1/1 e 2 jogos de trilhos
Eficiência Energética	Classe C
Consumo Anual de Energia	1119 kWh/ano

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e roulotes que necessitam de uma estação de trabalho refrigerada para a preparação rápida e higiénica de pizzas, sanduíches ou saladas. Adequada para cozinhas profissionais com volume de produção médio a alto, incluindo cantinas e serviços de catering.

Mesa Refrigerada Pizza — Principais Vantagens

- **Eficiência na Preparação:** O tampo em granito oferece uma superfície de trabalho robusta e higiénica, ideal para manusear massas e ingredientes.
- **Conservação Otimizada:** A refrigeração entre -2°C e +8°C assegura que os ingredientes se mantêm frescos e seguros, prolongando a sua vida útil.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável e isolamento em poliuretano injetado garantem robustez, fácil limpeza e conformidade com normas de higiene.
- **Controlo Preciso:** O controlo eletrónico com display digital permite monitorizar e ajustar a temperatura com exatidão.
- **Manutenção Simplificada:** Degelo automático e evaporação da água de degelo reduzem a necessidade de intervenção manual e facilitam a operação diária.

Qual a capacidade de armazenamento desta mesa refrigerada?

A mesa possui uma capacidade de 455 litros, distribuída por 3 portas, cada uma equipada com uma grelha GN 1/1 e dois jogos de trilhos.

O tampo em granito é adequado para a preparação de massas?

Sim, o tampo em granito é uma superfície ideal para trabalhar massas de pizza, pois é liso, não poroso e ajuda a manter a massa fria durante o manuseamento.

Qual a temperatura de funcionamento e o tipo de gás refrigerante utilizado?

Esta mesa opera numa faixa de temperatura de -2°C a +8°C e utiliza o refrigerante ecológico R-290, que é mais eficiente e amigo do ambiente.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e o degelo automático com evaporação da água facilitam a limpeza diária. As vedações das portas são facilmente substituíveis para uma manutenção simplificada.

Posso utilizar esta mesa para outros tipos de preparação além de pizzas?

Sim, embora otimizada para pizzas, a sua superfície de granito e a refrigeração versátil tornam-na adequada para a preparação de sanduíches, saladas, tapas e outros pratos que exijam uma superfície fria e armazenamento refrigerado.