



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.



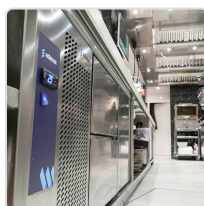
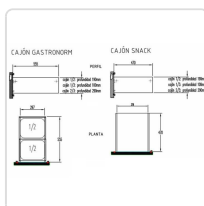
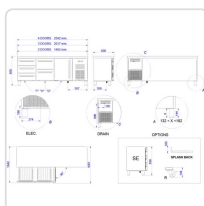
Acesso rapido
ao produto

Bancada Refrigerada com Gavetas 1492x600mm -2°C/+8°C

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059761	Modelo:	MPS-150 HC HD
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	MPS-150 HC HD
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm
Linha	600
Temperatura	Positiva
Tipo	Bancada

Descricao Resumida

Bancada refrigerada de 1492x600x850 mm em aço inoxidável, com 1 porta e 2 gavetas. Conserva alimentos entre -2°C e +8°C. Ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado.

Descricao Completa

Esta bancada refrigerada de 1492x600x850 mm oferece uma solução robusta para a conservação de alimentos frescos entre -2°C e +8°C, ideal para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Dimensões (L x P x A)	1492 x 600 x 850 mm
Capacidade Líquida	250 L
Gama de Temperatura	-2 °C a +8 °C
Temperatura Ambiente Máx.	38 °C
Refrigerante	R-134 A (Livre de CFC)

Isolamento	Poliuretano injetado, 40 Kg/m3, livre de CFC
Sistema de Refrigeração	Ventilado, evaporador de tiragem forçada
Descongelação	Automática
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor
Número de Portas	1
Número de Gavetas	2
Prateleiras por Porta	1 (arames revestidos de plástico)
Tensão de Alimentação	230 V 1+N – 50 Hz
Potência	0,25 kW
Classe de Eficiência Energética	C
Consumo Anual de Energia	1018 kWh/ano

Aplicações Profissionais

Esta bancada refrigerada é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais, desde pequenos snack-bares e roulotes até restaurantes de bairro e cantinas. A sua profundidade de 600mm torna-a ideal para espaços com restrições de profundidade, como hamburgarias, pastelarias com confeitaria ou cafés com cozinha. As gavetas são particularmente úteis para organizar ingredientes específicos, como carnes para grelhados, massas frescas ou vegetais pré-preparados, permitindo um acesso rápido e eficiente durante o serviço. É igualmente adequada para áreas de preparação em pizzarias, marisqueiras e cozinhas de hotelaria, onde a conservação de produtos frescos e a otimização do espaço são cruciais.

Bancada Refrigerada — Principais Vantagens

- **Organização Otimizada:** As gavetas com placas de fundo perfuradas e corrediças telescópicas permitem uma organização eficiente e acesso facilitado a ingredientes, poupando espaço na bancada de trabalho.
- **Higiene e Manutenção Simplificada:** Fabricada em aço inoxidável com juntas curvas no interior e prateleiras removíveis, facilita a limpeza e garante os mais altos padrões de higiene.
- **Conservação Fiável:** O sistema de refrigeração ventilado com descongelação automática e controlo eletrónico assegura uma temperatura constante e segura para os alimentos, entre -2°C e +8°C.

- **Construção Robusta:** Portas com fecho automático e batente de abertura, isolamento de poliuretano de alta densidade e evaporador com revestimento anticorrosivo garantem durabilidade e fiabilidade a longo prazo.
- **Eficiência Energética:** Com classe C de eficiência, contribui para a redução dos custos operacionais, mantendo um desempenho de refrigeração eficaz.

Qual a gama de temperatura desta bancada refrigerada?

A bancada opera numa gama de temperatura entre -2 °C e +8 °C, ideal para a conservação de uma vasta variedade de alimentos frescos em cozinhas profissionais.

As gavetas são adequadas para que tipo de produtos?

As duas gavetas, com placas de fundo perfuradas e corrediças telescópicas, são ideais para armazenar ingredientes que necessitam de acesso rápido e organização, como carnes, peixe, vegetais ou massas, otimizando o fluxo de trabalho.

Qual a profundidade desta bancada e para que espaços é recomendada?

Com uma profundidade de 600 mm, esta bancada é classificada como Linha 600, sendo particularmente recomendada para cozinhas com espaço limitado, como snack-bares, cafés, roulotes ou áreas de preparação em restaurantes mais pequenos.

Este equipamento requer descongelação manual?

Não, esta bancada refrigerada está equipada com um sistema de descongelação automática, o que minimiza a necessidade de intervenção manual e garante a manutenção contínua da eficiência do equipamento.

Qual a importância do material em aço inoxidável e das juntas curvas?

O aço inoxidável garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais. As juntas curvas no interior evitam o acumular de sujidade, facilitando a higiene e cumprindo as normas sanitárias.