



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

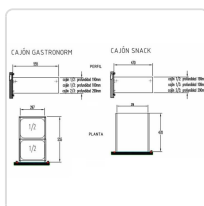
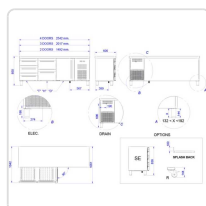
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Mesa Refrigerada 2017x600x850 mm com 2 Portas e 2 Gavetas

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059812	Modelo:	MPS-200 HC HDD
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630013338

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630013338
Modelo	MPS-200 HC HDD
Instalação	De Chão
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Linha	600
Nº de Portas	2
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de Linha 600 com 2017 mm de largura, equipada com 2 portas e 2 gavetas. Oferece 390 L de capacidade e controlo eletrónico de temperatura de -2 °C a +8 °C.

Descricao Completa

Esta mesa refrigerada de 2017 mm de largura e 600 mm de profundidade oferece uma solução robusta para a conservação de alimentos, combinando duas portas e duas gavetas para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais.

Mesa Refrigerada com Gavetas — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Tipo de Refrigeração	Ventilada
Gás Refrigerante	R-134A (sem CFC)
Isolamento	Poliuretano injetado (40 kg/m³, sem CFC)
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor

Amplitude de Temperatura	-2 °C a +8 °C
Temperatura Ambiente Máx.	38 °C
Degelo	Automático
Número de Portas	2
Número de Gavetas	2
Capacidade	390 L
Potência	0,25 kW
Tensão	230 V 1+N – 50 Hz
Classe Energética	C
Consumo Anual	1119 kWh/ano
Dimensões (LxPxA)	2017 x 600 x 850 mm

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada de Linha 600 é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de refrigeração. É particularmente adequada para:

- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e tascas.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares.
- Pizzarias, churrasqueiras e marisqueiras.
- Snack-bares, hamburgarias e roulotes.
- Hotéis e serviços de catering para eventos.

Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

- **Organização Otimizada:** Combina portas e gavetas para uma arrumação eficiente e acesso rápido aos ingredientes.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de uso intensivo.
- **Controlo Preciso:** Sistema eletrónico de temperatura com visor para monitorização constante e manutenção da cadeia de frio.
- **Manutenção Simplificada:** Degelo automático e interior com juntas curvas facilitam a higiene diária.

- **Eficiência Energética:** Isolamento de poliuretano de alta densidade e classe energética C contribuem para um consumo controlado.

Qual a amplitude de temperatura desta mesa refrigerada?

Esta mesa opera numa amplitude de temperatura entre -2 °C e +8 °C, garantindo a conservação adequada de diversos tipos de alimentos frescos.

É fácil limpar o interior da mesa?

Sim, o interior é projetado com juntas curvas para facilitar a limpeza e evitar o acumular de sujidade, complementado por prateleiras removíveis.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e é amigo do ambiente?

Utiliza o gás refrigerante R-134A, que é livre de CFC (clorofluorcarbonetos), contribuindo para uma operação mais sustentável.

Esta mesa é adequada para cozinhas com espaço limitado?

Com uma profundidade de 600 mm, esta mesa pertence à Linha 600, sendo ideal para cozinhas profissionais onde o espaço é um fator crítico, oferecendo boa capacidade de armazenamento.

Qual a capacidade total de armazenamento desta mesa refrigerada?

A mesa refrigerada oferece uma capacidade total de 390 litros, distribuídos entre as duas portas e as duas gavetas, permitindo uma organização versátil dos produtos.