



# **Bajo mostrador refrigerado Edenox MPS-200 HC**

Linea snack de fondo 600mm en inox con tres puertas con tirador integrado. ideal para todo tipo de negocio de hosteleria, colectividades e industria.

#### Catálogo de mesas refrigeradas con cajones

La **MPS-200 HC de Edenox** se presenta como una de las opciones más equilibradas entre tamaño, potencia y distribución para cocinas profesionales que requieren organización y durabilidad.

Esta mesa refrigerada de la serie 600 incorpora un sistema frontal de ventilación, estructura reforzada en acero inoxidable y cierre automático en puertas.

Ideal para trabajar de forma intensiva sin comprometer la cadena de frío.

#### Características técnicas de la MPS-200 HC

• Modelo: MPS-200 HC



• **Referencia**: 19056791

• Puertas / Cajones: 3 puertas

• Tipo de puerta: Ciega

• Clase energética: C

• Consumo eléctrico anual: 1119 kWh/año

• Volumen: 350 L

• Potencia: 290 W

• **Dimensiones:** 1792 x 600 x 850 mm

• Gas refrigerante: R-290

• PVP (sin IVA): 2.650,00€

### ¿Necesitas más capacidad de refrigeración sin perder accesibilidad?

Si tu cocina no para, necesitas una mesa robusta, espaciosa y fácil de limpiar. La **MPS-200 HC** permite trabajar cómodamente con bandejas y recipientes en línea, gracias a su estructura de 1792 mm, y a su accesibilidad frontal y puertas de cierre automático.

Todo sin comprometer el flujo en espacios reducidos.

## Bajo mostrador MPS-200 HC: rendimiento continuo en cocinas de servicio constante

Diseñada para resistir el uso intensivo, esta mesa incluye:

• Encimera en acero inoxidable con peto trasero sanitario.



- Estructura termoformada con aislamiento de poliuretano.
- Refrigeración con gas R-290, sin CFC, más eficiente y ecológico.
- Control digital de temperatura con alarma de puerta abierta.
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión.

Su tamaño medio la hace ideal para entornos que requieren **versatilidad**, como cocinas de restaurante, obradores o catering.

A veces creemos que los cajones son más cómodos, pero para grandes recipientes y rotación alta, **las puertas siguen siendo más versátiles**.

La MPS-200 HC te da capacidad real de almacenamiento sin entorpecer la operación.

### ¿Qué debes tener en cuenta para elegir la mesa refrigerada adecuada?

- Longitud disponible y tipo de acceso preferido: cajones vs puertas.
- Capacidad real útil (volumen neto, no solo bruto).
- Potencia del compresor y tipo de gas.
- Tipo de uso: conservas, frescos, mise en place.
- Ubicación de la unidad frigorífica (frontal = mayor accesibilidad).

#### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

La MPS-200 HC es la medida intermedia perfecta: ni muy pequeña, ni sobredimensionada.

Desde EquipoH la recomendamos para cocinas que ya han probado otros modelos y buscan una **opción fiable, versátil y energéticamente responsable**.

Es el típico modelo que instalamos... y nadie cambia después.



#### **Sobre Edenox**

**Edenox** es garantía de rendimiento industrial.

Con décadas en el sector, sus soluciones están pensadas para cocinas exigentes que priorizan durabilidad, eficiencia y fácil mantenimiento.

En EquipoH confiamos en su línea **Snack Serie 600** por su excelente relación calidad/precio.

#### ¿Tienes dudas entre largo o corto? Escríbenos

En EquipoH no vendemos por vender.

Te ayudamos a elegir lo que realmente necesitas según el flujo y disposición de tu cocina.

#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2017X600X850mm