



Bajo mostrador refrigerado Edenox MPS-250 HC

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

Catálogo de mesas refrigeradas con cajones

La **mesa refrigerada MPS-250 HC de Edenox** está pensada para cocinas profesionales que necesitan gran volumen de almacenamiento sin sacrificar eficiencia energética ni robustez estructural.

Pertenece a la **Serie Snack 600**, perfecta para espacios compactos y entornos de trabajo exigentes, con un diseño que facilita el mantenimiento y la limpieza diaria.

Características técnicas de la MPS-250 HC

Modelo: MPS-250 HC



• Referencia: 19056920

• Puertas / Cajones: 4 puertas

• Tipo de puerta: Ciega

• Clase energética: D

• Consumo eléctrico anual: 1191 kWh

• Volumen neto: 530 L

• Potencia eléctrica: 320 W

• Dimensiones: $2542 \times 600 \times 850$ mm

• Gas refrigerante: R-290

• **PVP** (sin IVA): 3.144,00€

¿Necesitas una mesa refrigerada con gran capacidad sin comprometer el rendimiento?

La MPS-250 HC está diseñada para **almacenar a lo grande**. Ideal para cocinas centrales, caterings o espacios donde se trabaja con volumen alto de mise en place. Sus 4 puertas permiten acceder a todo el contenido con rapidez y mantener el orden interno.

Además, gracias a su fondo de 600 mm, encaja perfectamente en líneas de trabajo estrechas.

Bajo mostrador Edenox MPS-250 HC: refrigeración profesional en gran formato

Esta mesa de la gama Edenox incorpora:



- Encimera en acero inoxidable con peto trasero sanitario.
- Sistema de refrigeración frontal, ideal para cocinas encastradas.
- · Unidad condensadora hermética y evaporador de tiro forzado.
- Gas refrigerante R-290 sin CFC, más sostenible.
- · Aislamiento de poliuretano de alta densidad.
- Control digital de temperatura y desescarche automático.

Además, sus 4 puertas están equipadas con cierre automático para evitar pérdidas de frío durante el servicio.

Muchos chefs piensan que una mesa más grande es demasiado... hasta que prueban una como esta.

La realidad es que una mesa refrigerada bien dimensionada reduce desplazamientos, mejora los flujos y evita cuellos de botella en el pase o la producción.

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

- El número de secciones que necesitas (¿2, 3, 4 puertas?).
- La compatibilidad con tus bandejas y contenedores.
- Si prefieres sistema de puertas o cajones.
- Consumo energético vs volumen neto útil.
- Tipo de servicio (almacenamiento en frío, preproducción, pase, etc.).
- Y, por supuesto, la **posición del motor** si va encajada entre muebles.



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque cuando una cocina empieza a crecer... la MPS-250 HC encaja. Muchos clientes de restauración moderna y colectividades la eligen por su durabilidad, eficiencia energética y buen aprovechamiento del espacio. Además, su diseño frontal y robusto la convierte en una pieza estable dentro de cualquier línea de frío profesional.

Sobre Edenox

Edenox lleva más de 40 años diseñando equipamiento profesional con visión industrial y compromiso ecológico.

La serie Snack 600 es un estándar en el sector por su rendimiento y versatilidad. En EquipoH, confiamos en Edenox porque sabemos que sus mesas no fallan, incluso en servicios de alta exigencia.

¿Tienes dudas sobre cuál es tu formato ideal?

Escríbenos en el chat.

No vendemos por vender: prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2542X600X850mm