Bajo mostrador refrigerado Edenox MPSF-150 HC

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

Catálogo de bajo mostradores industriales con fregadera

Optimizar el espacio es uno de los mayores retos en una cocina profesional. La **Mesa refrigerada MPSF-150 HC de Edenox** ofrece una solución inteligente al integrar refrigeración y lavado en una sola unidad, permitiendo un flujo de trabajo más eficiente y seguro.

Perfecta para cocinas con limitación de espacio o con disposición lineal, esta mesa permite almacenar productos refrigerados a temperatura constante, mientras se dispone de un fregadero funcional directamente incorporado en la encimera.

Características técnicas de la MPSF-150 HC

- Referencia: 19089574
- Nº puertas: 2
- Clase energética: C
- Consumo anual: 1018 kWh
- Consumo diario: 250 kWh
- Volumen neto: 250 litros
- Potencia: 0.25 kW
- Dimensiones: 1492 x 600 x 850 mm
- Temperatura de trabajo: -2 ºC a +8 ºC
- Encimera en acero inoxidable con cubeta de 340 x 370 x 150 mm
- Sistema de refrigeración ventilado hermético
- Gas refrigerante: R-290, libre de CFC
- Desescarche automático por gas caliente
- Interruptor luminoso de marcha/parada
- Control digital de temperatura con visor LED

- Iluminación interior
- Puertas con cierre automático y fijación de apertura
- Interior con cantos curvos para facilitar limpieza
- Guías embutidas para bandejas
- Patas de acero inoxidable regulables en altura
- Bajo pedido puede fabricarse sin encimera o a distancia

¿Necesitas una mesa refrigerada con fregadero para cocinas pequeñas?

Sabemos lo complicado que es mantener el orden, la higiene y la eficiencia en una cocina con poco espacio. Por eso, esta mesa con fregadero es perfecta: ahorra espacio, multiplica funcionalidades y te permite cumplir con normativas higiénicas sin sacrificar rendimiento. Todo en un solo mueble robusto y funcional.

MPSF-150 HC: frío profesional y lavado integrado en formato compacto

Este modelo te permite tener siempre a mano productos refrigerados, junto con un fregadero funcional. Es ideal para zonas de preparación de alimentos frescos, pescaderías, cocinas en food trucks o negocios donde se valora cada centímetro. Su diseño robusto y sus sistemas automáticos reducen errores, mejoran la eficiencia y simplifican la limpieza diaria.

No es una mesa con un fregadero añadido, es una solución profesional pensada desde la eficiencia y el uso real. Cuando trabajas con productos frescos y necesitas lavado constante, esta mesa te da soporte real, sin comprometer la cadena de frío.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa refrigerada con fregadero que realmente necesitas?

Define cuántas puertas necesitas, si el volumen es suficiente para tu tipo de producto, la ubicación del motor y el tipo de refrigeración (en este caso, ventilada). Evalúa si necesitas encimera de acero con cubeta incluida o si prefieres opción sin fregadero. No

olvides revisar el consumo energético y dimensiones exactas para asegurar integración en tu zona de trabajo.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una opción profesional y polivalente. La recomendamos para **negocios que trabajan con producto fresco y necesitan un espacio compacto que combine refrigeración y fregado**, como obradores pequeños, cocinas centrales, food trucks o cocinas lineales en colectividades.
Y lo mejor: **ya la hemos instalado en varios proyectos y sabemos que responde**.

Sobre Edenox

Edenox, fabricante nacional con planta en Lucena, Córdoba, combina experiencia, diseño y funcionalidad en acero inoxidable. Sus mesas están diseñadas para resistir el uso intensivo del sector horeca. En **EquipoH**, trabajamos con Edenox porque ofrece soluciones reales para profesionales exigentes.

¿Tienes dudas sobre si esta es la solución ideal para tu cocina?

Escríbenos en el chat.
En EquipoH no vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1492 x 600 x 850 mm