



Bajo mostrador refrigerado Edenox MPG-225 HC

Linea snack de fondo 700mm en inox con 4 puertas con tirador integrado . ideal para todo tipo de negocio de hosteleria, colectividades e industria.

Catálogo de bajo mostradores industriales con fregadera

La **MPG-225 HC de Edenox** es mucho más que una mesa refrigerada. Diseñada para entornos gastronómicos que requieren eficiencia térmica, organización interior y fiabilidad, está preparada para ofrecer frío constante incluso en condiciones de alta exigencia.

Con capacidad útil de 615 litros y formato GN 1/1, es perfecta para almacenar ingredientes listos para el pase o conservar elaboraciones intermedias. Todo en una estructura robusta y elegante, pensada para resistir el ritmo diario de una cocina



profesional.

Características técnicas de la MPG-225 HC

• Referencia: 19050929

• Puertas: 4 ciegas

• Clase de eficiencia energética: E

• Temperatura de trabajo: de -2 ºC a +8 ºC

• Volumen neto: 615 L

• Consumo eléctrico anual: 2930 kWh

• Potencia: 0,250 kW

• **Dimensiones (mm):** 2242 x 700 x 850

• **Voltaje:** 230 V - 50 Hz

Refrigerante ecológico: R-290, libre de CFC

Evaporador con recubrimiento anticorrosión

• Control digital de temperatura con desescarche automático

• Puertas de cierre automático y fijación de apertura

• Estantes interiores ajustables de varilla plastificada

• Encimera con canto delantero curvo y trasero sanitario de 100 mm



• Estructura compacta totalmente inyectada con aislamiento de 40 kg/m³

¿Necesitas una mesa refrigerada que aguante el ritmo de tu cocina?

Cuando el pase está al máximo o las preparaciones se acumulan, necesitas frío constante, espacio organizado y cero imprevistos. La **MPG-225 HC** responde a esa necesidad con un diseño optimizado para bandejas Gastronorm, un sistema de ventilación eficiente y una encimera robusta lista para trabajar encima.

Su puerta ciega garantiza eficiencia energética, mientras el sistema de control digital mantiene la temperatura perfecta sin esfuerzo.

MPG-225 HC: almacenamiento gastronorm de alto rendimiento

Esta mesa refrigerada destaca por su gran capacidad útil y compatibilidad con bandejas GN 1/1. Está fabricada en acero inoxidable AISI 304 tanto en interior como exterior, lo que asegura máxima higiene y durabilidad.

Ideal para cocinas de restaurantes, hoteles o colectividades que no pueden permitirse fallos en la cadena de frío. Además, su desagüe interior facilita la limpieza diaria sin necesidad de desmontar piezas.

Este modelo también tiene su versión con puerta de cristal si necesitas visibilidad para un autoservicio o control visual rápido. También puedes combinar varias unidades según el espacio disponible. La modularidad es uno de sus puntos fuertes.

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

- El formato GN: compatible con tus bandejas actuales para evitar cambios operativos.
- El número de puertas según tu volumen diario y organización por secciones.
- Si prefieres puertas ciegas para mayor eficiencia, o de cristal para visibilidad.
- Control de temperatura automático y volumen útil (615 L en este modelo).
- Accesibilidad para la limpieza: desagüe, encimera sanitaria, estantes ajustables.



- Clase energética y consumo: valora según uso diario y coste a largo plazo.
- Dimensiones según el espacio libre en tu cocina.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una mesa que cumple y dura. La **MPG-225 HC** es ideal para cocinas que priorizan la eficiencia, el orden y la higiene. En EquipoH la recomendamos para chefs que trabajan con volumen medio-alto y quieren seguridad y rendimiento sin complicaciones.

Sobre Edenox

Edenox lleva años fabricando equipamiento de refrigeración pensado para profesionales de la hostelería. Sus modelos combinan diseño europeo, innovación técnica y fiabilidad a largo plazo. En EquipoH confiamos en su gama porque sabemos que aguantan el ritmo diario sin comprometer el frío.

¿Buscas una mesa refrigerada fiable para tu cocina profesional?

Escríbenos en el chat y te ayudamos a elegir la más adecuada según tu volumen de trabajo, tipo de bandejas y espacio disponible.

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

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2242 x 700 x 850 mm