



Mesa refrigerada Edenox MPG-090 NS compacta GN 1/1 para preparación profesional.

En EquipoH la recomendamos por su robustez, control digital preciso y formato compacto ideal para cocinas exigentes.

Ideal para cocinas profesionales, pizzerías y negocios con espacio reducido que necesitan rendimiento continuo.

Catálogo de mesas refrigeradas de preparación

La mesa refrigerada Edenox MPG-090 NS está diseñada para entornos profesionales que requieren una solución compacta, eficiente y robusta para la preparación de alimentos. Con una capacidad de 155 litros, 2 puertas y un rango de temperatura de 0°C a +8°C, ofrece el equilibrio perfecto entre conservación y operatividad en espacios reducidos.

→ Características técnicas del MPG-090 NS

- Dimensiones: 894 x 700 x 850 mm

- Capacidad: 155 L (158 L netos refrigeración)
- Nº puertas: 2
- Potencia eléctrica: 0,245 kW
- Potencia frigorífica: 0,369 kW
- Temperatura: 0°C a +8°C
- Refrigerante: R-290
- Sistema de condensación: ventilado
- Evaporador: estático con evaporación automática
- Consumo anual: 1371 kWh
- Consumo diario: 3,76 kWh/24h
- Clase energética: D
- Nivel de ruido: 55,6 dB
- Voltaje: 230V
- Equipamiento: 1 rejilla GN 1/1 por puerta

¿Necesitas una mesa refrigerada compacta pero de uso intensivo?

Si trabajas en una cocina donde cada centímetro cuenta, sabes lo que pasa: falta espacio, necesitas rapidez y no puedes permitirte fallos en la conservación. Buscas una mesa fría que aguante el ritmo, que no te dé problemas y que además te permita trabajar encima sin complicaciones.

Edenox MPG-090 NS: rendimiento profesional en formato compacto

Aquí es donde este modelo marca la diferencia. No es solo una mesa refrigerada más.

Su construcción en acero inoxidable está pensada para uso intensivo real, no para catálogo. La encimera reforzada de 30 mm te permite trabajar encima con seguridad, mientras mantienes ingredientes a temperatura perfecta.

El control digital te da precisión total sin perder tiempo en ajustes. Y el diseño con ventilación frontal es clave: puedes integrarla en cualquier línea de cocina sin perder rendimiento.

Además, el tirador ergonómico integrado y la distribución GN 1/1 hacen que todo sea más ágil en el día a día.

Objeción habitual: "Se queda pequeña..."

Depende. Si tienes alta rotación y poco espacio, esta máquina es justo lo que necesitas. No se trata de tamaño, sino de eficiencia.

Quien la monta en una línea de preparación bien pensada, no vuelve atrás.

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

Debes analizar:

- El volumen real de producción diaria (no el ideal)
- El espacio disponible en cocina o línea de preparación
- Si necesitas almacenamiento o flujo de trabajo rápido
- Tipo de servicio: pizzería, ensaladas, mise en place
- Integración en línea caliente o fría

Una mesa refrigerada no es solo almacenamiento, es parte del flujo de trabajo. Y elegir mal aquí ralentiza toda la cocina.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos lo que pasa en cocina real. Esta mesa está pensada para negocios que necesitan fiabilidad sin ocupar media cocina.

Es perfecta para quien busca una solución compacta, robusta y sin complicaciones. No es la más grande, pero sí una de las más equilibradas para trabajar bien.

*Sobre Edenox

Edenox es un fabricante nacional que equipa cocinas desde hace décadas.

Sus armarios son **fiables, fáciles de instalar y con repuestos garantizados.**

En **EquipoH** confiamos en Edenox porque siempre entrega lo que promete: **funcionalidad sin complicaciones.**

➔ ¿Tienes dudas sobre si esta mesa refrigerada se ajusta a tus necesidades reales?

Pregúntanos por el chat y te lo resolvemos en minutos. En EquipoH no vendemos por vender: te decimos lo que realmente funciona para tu negocio.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 894 x 700 x 850 mm