



Mesa refrigerada Edenox MPG-140 NS 3 puertas GN 1/1 alto rendimiento profesional.

En EquipoH la recomendamos por su mayor capacidad, robustez y rendimiento constante en cocinas exigentes.

Ideal para restaurantes, pizzerías y cocinas profesionales con volumen medio-alto de trabajo.

Catálogo de mesas refrigeradas de preparación

La mesa refrigerada Edenox MPG-140 NS está diseñada para cocinas profesionales que necesitan más capacidad sin perder eficiencia. Con 3 puertas, 232 litros de capacidad y un rango de temperatura de 0°C a +8°C, es una solución ideal para líneas de preparación intensivas.

→ **Características técnicas del MPG-140 NS**

- Dimensiones: 1358 x 700 x 850 mm
- Capacidad: 232 L (237 L netos refrigeración)

- Nº puertas: 3
- Potencia eléctrica: 0,267 kW
- Potencia frigorífica: 0,369 kW
- Temperatura: 0°C a +8°C
- Refrigerante: R-290
- Sistema de condensación: ventilada
- Evaporador: estático con evaporación automática
- Consumo anual: 1608 kWh
- Consumo diario: 4,41 kWh/24h
- Clase energética: D
- Nivel de ruido: 57,4 dB
- Voltaje: 230V
- Equipamiento: 1 rejilla GN 1/1 por puerta

¿Necesitas una mesa refrigerada compacta pero de uso intensivo?

Si tu cocina ya tiene ritmo, sabes que llega un punto donde la mesa se queda corta. Falta espacio, falta orden, y pierdes tiempo abriendo y cerrando cámaras.

Necesitas tener producto a mano, bien organizado y a temperatura perfecta... sin complicarte.

Edenox MPG-140 NS: más capacidad sin perder eficiencia

Aquí das el salto respecto al modelo pequeño.

Con 3 puertas y mayor volumen útil, puedes organizar mejor el producto, trabajar más rápido y reducir desplazamientos en cocina. No es solo más grande, es más eficiente en el flujo de trabajo.

La encimera reforzada de acero inoxidable de 30 mm está pensada para aguantar producción real, no uso ocasional.

El sistema de ventilación frontal es clave para integrarla en cualquier línea sin perder rendimiento, algo que muchos pasan por alto y luego vienen los problemas.

Y el control digital te permite mantener estabilidad térmica sin estar pendiente constantemente.

Objeción habitual: “Consumo más que una pequeña...”

Claro. Pero también produce más.

Si tu volumen lo requiere, esta mesa te hace ganar tiempo, orden y productividad. Y

eso compensa mucho más que unos kWh de diferencia.

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

Analiza bien:

- Volumen de producción en horas punta
- Número de operarios trabajando en la línea
- Tipo de preparación (pizza, ensaladas, mise en place)
- Necesidad de acceso rápido vs almacenamiento
- Espacio disponible sin bloquear flujo de cocina

Una mesa refrigerada no es solo frío: es organización, velocidad y eficiencia operativa.

❗ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es el punto intermedio perfecto.

Ni se queda corta ni te obliga a sobredimensionar. Es la típica máquina que encaja en el 80% de cocinas profesionales que ya tienen ritmo y necesitan dar un paso más.

Robusta, fiable y pensada para durar.

*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): 1358 x 700 x 850 mm