

Mesa refrigerada Edenox MPG-140 NS HDD mixta 2 puertas y 4 cajones GN 1/1 alto rendimiento



Mesa refrigerada Edenox MPG-140 NS HDD mixta 2 puertas y 4 cajones GN 1/1 alto rendimiento.

En EquipoH la recomendamos por su capacidad, organización y versatilidad en cocinas de alto ritmo.

Ideal para restaurantes, pizzerías y cocinas profesionales con producción intensiva.

Catálogo de mesas refrigeradas de preparación

La mesa refrigerada Edenox MPG-140 NS HDD está diseñada para cocinas profesionales que necesitan volumen, organización y rapidez en un solo equipo. Con 232 litros de capacidad, combinación de 2 puertas y 4 cajones, y un rango de temperatura de 0°C a +8°C, es una solución completa para líneas de preparación exigentes.

→ Características técnicas del MPG-140 NS HDD

- Dimensiones: 1358 x 700 x 850 mm
- Capacidad: 232 L (208 L netos refrigeración)

Mesa refrigerada Edenox MPG-140 NS HDD mixta 2 puertas y 4 cajones GN 1/1 alto rendimiento

- Nº puertas: 2
- Nº cajones: 4
- 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

¿Necesitas una mesa refrigerada compacta pero de uso intensivo?

Cuando tu cocina ya está a pleno rendimiento, aparecen los problemas reales:

Falta de organización, tiempos muertos, operarios cruzándose...
Y sobre todo: pérdida de tiempo buscando producto.

Aquí ya no vale una mesa básica. Necesitas una solución que acompañe el ritmo del servicio.

Edenox MPG-140 NS HDD: máxima eficiencia operativa en cocina

Este modelo está pensado para cocinas que trabajan en serio.

Las puertas permiten almacenar producto voluminoso o stock base.
Los cajones permiten acceso rápido a ingredientes de uso constante.

Resultado: cada operario trabaja más rápido, con menos movimientos y mayor precisión.

Además, mantiene toda la base técnica de la gama:
estructura en acero inoxidable, encimera reforzada de 30 mm y diseño preparado para uso intensivo continuo.

El sistema de ventilación frontal permite integrarla perfectamente en líneas de trabajo sin comprometer el rendimiento.



Objeción habitual: “Es demasiado grande para mi cocina...”

Puede ser... o puede ser justo lo que necesitas para dejar de perder tiempo.

Cuando hay volumen de trabajo, una mesa bien dimensionada mejora productividad, organización y servicio.

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

Debes analizar:

- Número de operarios trabajando simultáneamente
- Volumen de producción en horas punta
- Tipo de producto (stock + preparación)
- Flujo de trabajo en línea
- Espacio disponible y distribución

En cocinas grandes, la clave no es solo capacidad... es organización inteligente.

❗ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una solución completa.

No necesitas elegir entre almacenamiento o rapidez: tienes ambos.

Es ideal para cocinas que ya están facturando y necesitan optimizar procesos.

***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