



**Mesa refrigerada Edenox MPG-140 NS HHD mixta 4 cajones y 1 puerta GN 1/1 profesional.**

En EquipoH la recomendamos por su organización avanzada y acceso rápido sin perder capacidad.

Ideal para cocinas profesionales que priorizan rapidez en servicio y control del producto.

## **Catálogo de mesas refrigeradas de preparación**

**Mesa refrigerada Edenox MPG-140 NS HHD mixta 4 cajones y 1 puerta GN 1/1 profesional.** En EquipoH la recomendamos por su organización avanzada y acceso rápido sin perder capacidad.

Ideal para cocinas profesionales que priorizan rapidez en servicio y control del producto.

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

- Dimensiones: 1358 x 700 x 850 mm

- Capacidad: 232 L (179 L netos refrigeración)
- Nº puertas: 1
- 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 funciona rápido, el problema ya no es solo espacio... es acceso.

Necesitas ingredientes a mano, organizados, sin perder tiempo abriendo puertas grandes constantemente.

Pero tampoco puedes renunciar a tener stock dentro de la misma mesa.

## **Edenox MPG-140 NS HHD: prioridad total a la rapidez**

Este modelo está pensado para cocinas donde la velocidad manda.

Los 4 cajones permiten acceso inmediato a los ingredientes más usados.

La puerta te permite guardar producto de apoyo o volumen adicional.

Es una configuración muy enfocada a operativas dinámicas, donde cada segundo cuenta.

Además, mantiene toda la base profesional: acero inoxidable de alta calidad, encimera reforzada de 30 mm y diseño robusto para uso intensivo continuo.

El sistema de ventilación frontal facilita su integración en cualquier línea sin afectar el rendimiento.

## **Objeción habitual: “¿No es mejor más puertas para tener más espacio?”**

Depende de cómo trabajes.

---

Si tu servicio requiere rapidez constante, los cajones son mucho más eficientes.  
Aquí ganas velocidad sin perder totalmente la capacidad de almacenamiento.

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

Analiza:

- Ritmo de servicio y velocidad de preparación
- Número de ingredientes de uso frecuente
- Necesidad de acceso rápido vs almacenamiento
- Organización del equipo en cocina
- Tipo de servicio (pizza, ensaladas, tapas...)

En cocinas rápidas, los cajones marcan la diferencia.

## ❗ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una máquina muy bien pensada para operativas rápidas.

Es ideal para cocinas donde el flujo de trabajo exige agilidad constante, pero sin perder capacidad de almacenamiento.

Es una decisión inteligente cuando ya sabes cómo funciona tu cocina.

## \*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