

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

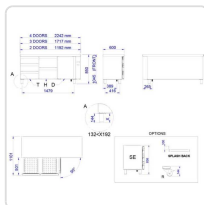


Mesa Congeladora Profissional 3 Portas, 390L, Motor Remoto

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078563	Modelo:	MNS-169-R HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043564

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043564
Modelo	MNS-169-R HC

Descricao Resumida

Mesa congeladora profissional de 3 portas, 390L, com motor remoto para instalação flexível. Construção em aço inoxidável e temperatura de -22 a -18 °C.

Descricao Completa

Esta mesa congeladora profissional de 3 portas, com 390 litros de capacidade e unidade de refrigeração remota, é ideal para manter produtos ultracongelados em cozinhas profissionais que requerem flexibilidade na instalação do motor. Construída em aço inoxidável, oferece uma faixa de temperatura de -22 a -18 °C para conservação segura.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1717 x 600 x 850 mm
Número de Portas	3
Capacidade	390 L
Potência Elétrica	0,076 kW
Temperatura de Operação	-22 a -18 °C
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Refrigerante	R-290 (ecológico, sem CFC)
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 Kg/m3, sem CFC

Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anticorrosivo
Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital
Prateleiras	1 grelha por porta, hastes laminadas, ajustáveis
Características Adicionais	Bancada com borda curva, babador sanitário 100 mm, portas com retorno automático e fixação de abertura, caixilhos aquecidos, pés ajustáveis

Aplicações Profissionais

Esta mesa congeladora com motor remoto é uma solução robusta para cozinhas profissionais com espaço limitado ou que necessitam de reduzir o ruído e o calor na área de trabalho. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras que necessitam de armazenar peixe e marisco congelado.
- Pizzarias e hamburgarias para conservação de massas, carnes e outros ingredientes ultracongelados.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares para gestão de stocks de produtos congelados em grande volume.
- Catering e eventos, onde a flexibilidade de instalação do motor permite adaptar-se a diferentes layouts de cozinha temporários.
- Snack-bares e roulotes que precisam de capacidade de congelação fiável para produtos pré-preparados.

Mesa Congeladora — Principais Vantagens

- **Otimização do Espaço e Ambiente:** A unidade de refrigeração remota permite instalar o motor afastado da área de trabalho, reduzindo o ruído, o calor e otimizando o espaço útil na cozinha.
- **Conservação Fiável:** Mantém uma temperatura constante entre -22 e -18 °C, assegurando a segurança alimentar e a qualidade dos produtos ultracongelados.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável com cantos arredondados e caixilhos de porta aquecidos para evitar acumulação de gelo, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento.
- **Eficiência Energética:** Utiliza refrigerante R-290, ecológico e sem CFC, e isolamento de poliuretano de alta densidade para um funcionamento mais sustentável e económico.
- **Funcionalidade e Ergonomia:** Portas com retorno automático e fixação de abertura, prateleiras ajustáveis e pés reguláveis em altura, proporcionando uma utilização prática e adaptável às necessidades da equipa.