

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



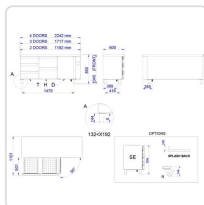
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Congeladora Gastronorm, 1717mm, -22°C a -18°C

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 refrigerada congeladora profissional para HORECA, 3 portas, 390L. Conservação de -22°C a -18°C. Design robusto em inox e eficiente. Ideal cozinhas industriais.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Congeladora Gastronorm — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada congeladora (também conhecida como bancada congeladora) foi concebida para responder às exigências mais rigorosas da hotelaria e restauração, garantindo uma conservação de alimentos impecável. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável, oferece durabilidade e higiene superiores, essenciais em ambientes profissionais de cozinha. A sua capacidade de operar entre -22°C e -18°C assegura que produtos sensíveis à temperatura, como gelados, carnes ou vegetais congelados, sejam armazenados em condições ótimas.

A sua construção inteligente inclui portas de batente com sistema de retorno automático e fixação de abertura, facilitando o acesso rápido e eficiente durante os períodos de maior movimento. A bancada em aço inoxidável com bordo frontal curvo e babador sanitário traseiro de 100 mm proporciona uma superfície de trabalho higiénica e fácil de limpar, minimizando a acumulação de sujidade e bactérias. Este equipamento é uma solução de armazenamento fiável e energeticamente eficiente para qualquer cozinha profissional.

Equipada com controlo eletrónico de temperatura com display digital, permite um ajuste preciso e monitorização constante das condições internas, crucial para a segurança alimentar. O isolamento de poliuretano injetado sem CFC e a utilização de refrigerante ecológico R-290 demonstram um compromisso com a sustentabilidade e a eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais e do impacto ambiental.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias e cozinhas industriais que requerem armazenamento a baixas temperaturas com fácil acesso. Perfeita para estabelecimentos com alto volume de serviço onde a velocidade e a higiene são cruciais, como cozinhas de catering ou refeitórios. A sua versatilidade permite o uso como superfície de trabalho e unidade de conservação, otimizando o espaço em cozinhas com áreas limitadas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1717 x 600 x 850
Número de portas	3
Capacidade (L)	390
Potência elétrica (KW)	0,076
Temperatura	-22°C a -18°C
Construção externa	Aço inoxidável com acabamento acetinado
Construção interna	Aço inoxidável com juntas curvas
Refrigerante	R-290 (ecológico, sem CFC)
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC (40 Kg/m ³)
Sistema de refrigeração	Evaporador de tiragem forçada com revestimento anticorrosivo
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Prateleiras	1 grelha por porta, hastes laminadas, ajustáveis em altura, removíveis
Alimentação	230 V 1 + N - 50 Hz