

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



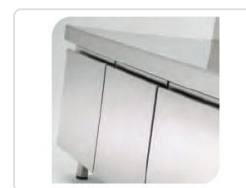
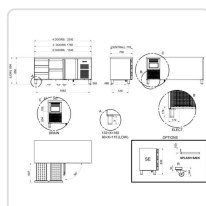
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Gastronómica Linha 700 GN, 2 Portas, 290L

Informacoes do Produto

SKU:	EX19059925	Modelo:	MNG-135 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630014397

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630014397
Modelo	MNG-135 HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada gastronómica Linha 700 GN, com 2 portas e 290L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais, garante conservação de alimentos entre -18 °C e -20 °C.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Gastronómica Linha 700 GN — Principais Vantagens

A mesa refrigerada (bancada refrigerada) Linha 700 GN, com duas portas, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e organização. Projetada para suportar as necessidades intensivas do setor HORECA, este equipamento assegura a conservação de alimentos a temperaturas entre -18 °C e -20 °C, mesmo em ambientes com 38 °C, garantindo a qualidade e frescura dos seus ingredientes.

Construída integralmente em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, esta bancada oferece durabilidade e facilidade de limpeza inigualáveis. As portas auto-retornáveis com puxador embutido e o sistema de aquecimento anti-gelo asseguram uma operação fiável e sem falhas, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Com um isolamento de poliuretano de alta densidade e um refrigerante R-290 ecológico, esta mesa refrigerada destaca-se pela sua eficiência energética, contribuindo para a redução de custos operacionais e para a sustentabilidade do seu negócio. A sua estrutura selada e o design de fácil manutenção minimizam a acumulação de sujidade e facilitam a higienização.

Aplicações

Perfeita para restaurantes, hotéis, cafetarias, bares e outras cozinhas industriais que necessitam de um sistema de refrigeração robusto e acessível. A sua capacidade de 290 litros e duas portas permitem um armazenamento organizado e rápido acesso a ingredientes perecíveis, sendo indispensável para a preparação de pratos em grande volume, especialmente em estabelecimentos com alta rotatividade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (mm)	1342 x 700 x 850
Número de Portas	2
Capacidade (L)	290
Temperatura de Trabalho	-18 °C a -20 °C (ambiente 38 °C)
Refrigerante	R-290 (ecológico, sem CFC)
Classificação Energética	D
Consumo Anual (KWH)	2120,65
Potência Elétrica (KW)	0,317
Tensão de Trabalho	230 V 1+N - 50 Hz
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC, 40 Kg/m3
Degelo	Automático, com evaporação automática da água
Prateleiras	1 grelha por porta, ajustáveis em altura