

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Gastronómica GN 1/1, 2 Portas, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19069404	Modelo:	MNG-102-GN-R HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630028004

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630028004
Modelo	MNG-102-GN-R HC

Descricao Resumida

Mesa refrigerada Gastronorm GN 1/1, 2 portas, Linha 700. Capacidade de 290L e temperatura de -22°C a -18°C. Ideal para cozinha profissional.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Gastronómica – Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez da nossa mesa refrigerada (bancada refrigerada) de Linha 700, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado ou que necessitem de uma superfície de trabalho integrada com refrigeração. Equipada com um motor remoto, esta solução minimiza o ruído e o calor na cozinha, otimizando o ambiente de trabalho.

Construída integralmente em aço inoxidável, a sua durabilidade é assegurada, enquanto o design com cantos curvos e prateleiras removíveis facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar. O sistema de portas com retorno automático e fixação de abertura eleva a praticidade no quotidiano de um serviço exigente.

O isolamento de poliuretano de alta densidade, livre de CFC, aliada à capacidade para o refrigerante ecológico R-290, garante uma excelente eficiência energética e um impacto ambiental reduzido, traduzindo-se em poupanças significativas nos custos operacionais.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, pastelarias e bares que necessitem de uma solução de refrigeração e preparação de alimentos compacta e eficaz. É ideal para manter ingredientes frescos ao alcance durante as fases de confeção, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas com elevado volume de produção.

A sua adaptabilidade a contentores Gastronorm GN 1/1 é um diferencial importante para cozinhas industriais que utilizam este sistema padronizado, maximizando a organização e a eficiência no armazenamento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1042 x 700 x 850
Número de Portas	2

Característica	Detalhe
Capacidade (L)	290
Gama de Temperatura (°C)	-22 a -18
Potência Elétrica (KW)	0,064
Refrigerante	R-290 (Ecológico)
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC (40 Kg/m3)
Bancada	Aço inoxidável, acabamento acetinado, borda curva e babador sanitário 100mm
Controlo	Eletrónico com display digital
Equipamento	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias por porta
Tensão de Trabalho	230 V 1+N - 50 Hz