

# 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: 19/05/2026

*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, 1492mm, Motor Remoto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19069405	<b>Modelo:</b>	MNG-147-GN-R HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630028011

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630028011
<b>Modelo</b>	MNG-147-GN-R HC

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional com 3 portas, preparada para GN 1/1 e motor remoto. Dimensões 1492x700x850 mm. Ideal para HORECA, garante eficiência e higiene na refrigeração.

## Descrição Completa

### Mesa Refrigerada Gastronómica — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais exigentes, esta mesa refrigerada gastronómica, ou bancada refrigerada, com motor remoto (unidade condensadora externa) oferece uma solução de refrigeração de alto desempenho e fiabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável e o isolamento de poliuretano injetado garantem durabilidade e eficiência energética, essenciais para o uso contínuo em ambientes HORECA e hotelaria. Proporciona um controlo preciso da temperatura, assegurando a conservação ideal de ingredientes.

A funcionalidade do motor remoto é um benefício chave, eliminando o ruído e o calor na cozinha, otimizando o conforto do pessoal e a produtividade. Com um design ergonómico e portas de retorno automático, facilita o acesso e a organização, tornando o serviço mais ágil e eficiente. A preparação de pratos e o armazenamento de alimentos refrigerados são realizados em simultâneo e de forma higiénica. O uso do refrigerante ecológico R-290 sublinha o compromisso com a sustentabilidade e a redução do impacto ambiental, característica cada vez mais valorizada no setor.

### Aplicações

Esta mesa refrigerada é ideal para restaurantes de grande e médio volume, hotéis, cafetarias e serviços de catering que necessitam de um equipamento fiável para a refrigeração e preparação de alimentos. A sua conceção com suporte para tabuleiros GN 1/1 torna-a perfeita para cozinhas industriais, permitindo uma gestão eficiente dos ingredientes e minimizando o tempo de preparação. Pode ser integrada em linhas de produção ou áreas de serviço a clientes, proporcionando uma bancada de trabalho acessível e com capacidade de refrigeração.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1492 x 700 x 850 mm
Número de Portas	3

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade (L)</b>	455 L
<b>Potência Elétrica</b>	0,073 kW
<b>Temperatura</b>	-22°C a -18°C
<b>Refrigerante</b>	R-290
<b>Equipamento por Porta</b>	1 grelha GN 1/1, 2 conjuntos de guias
<b>Tensão de Funcionamento</b>	230 V 1+N - 50 Hz
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado sem CFC (40 Kg/m3)
<b>Evaporador</b>	Tiragem forçada com revestimento anticorrosivo
<b>Controlo de Temperatura</b>	Eletrónico com display digital