

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



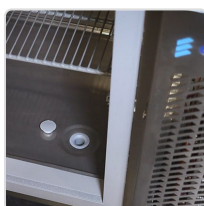
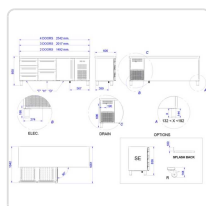
Hotelequip.pt

## Balcão Congelador Profissional 2017 mm - MNS-200 HC

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19059840	<b>Modelo:</b>	MNS-200 HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630013581

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630013581
<b>Modelo</b>	MNS-200 HC

## Descrição Resumida

Balcão congelador profissional robusto, com 3 portas, 390 litros de capacidade e 2017 mm de largura. Ideal para hotelaria e restauração, classe D de eficiência energética.

## Descrição Completa

### Balcão Congelador Profissional — Principais Vantagens

Este balcão congelador (também conhecido como bancada congeladora) foi concebido para atender às exigências robustas do setor HORECA e hotelaria. A sua estrutura compacta e totalmente injetada, com painéis externos e corpo interno em aço inoxidável, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão em ambientes de uso intensivo. A borda frontal curva e o painel traseiro sanitário de 100 mm asseguram a máxima higiene, facilitando a limpeza e manutenção.

As portas, equipadas com puxadores de aço inoxidável e dobradiças com sistema de retorno automático e trava de abertura, oferecem praticidade e segurança no manuseamento diário. O sistema de aquecimento incorporado nas armações das portas é uma mais-valia, prevenindo o acúmulo de gelo e garantindo o funcionamento contínuo e eficiente do equipamento. Além disso, a drenagem interna da câmara simplifica a gestão da condensação.

A eficiência energética é um pilar fundamental deste equipamento. Utiliza refrigerante ecológico R-290, livre de CFC, e possui isolamento em poliuretano injetado de alta densidade, também sem CFC, otimizando o consumo de energia e contribuindo para a sustentabilidade ambiental. A combinação de controlo eletrónico de temperatura com display digital e descongelação automática assegura a manutenção precisa da temperatura (-18° a -20°C), essencial para a conservação ideal dos alimentos.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafeterias, bares e cozinhas industriais que necessitam de uma solução robusta e fiável para a congelação de produtos. A sua dimensão e capacidade de 390 litros tornam-no adequado para estabelecimentos com volume médio a alto de operação, onde o espaço de trabalho é valorizado sem comprometer a capacidade de armazenamento. Perfeito para manter ingredientes congelados de forma higiénica e acessível na zona de preparação, otimizando fluxos de trabalho e garantindo a qualidade dos produtos.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (mm)</b>	2017 x 600 x 850
<b>Número de Portas</b>	3
<b>Capacidade (L)</b>	390
<b>Temperatura de Trabalho</b>	-18° a -20°C (a 38°C ambiente)
<b>Refrigerante</b>	R-290 (sem CFC)
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado, 40 Kg/m3 (sem CFC)
<b>Eficiência Energética</b>	Classe D
<b>Consumo Anual de Energia (kWh/ano)</b>	2.467
<b>Potência (kW)</b>	0,329
<b>Tensão de Funcionamento</b>	230 V 1+N - 50 Hz
<b>Prateleiras</b>	1 grelha por porta (revestida)
<b>Controlo</b>	Eletrónico com display digital
<b>Degelo</b>	Automático