

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Mesa de Congelação 455L 1492mm Motor Remoto Linha 700 Elétrica

Informações do Produto

SKU:	EX19069405	Modelo:	MNG-147-GN-R HC
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630028011

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
EAN	8434630028011
Modelo	MNG-147-GN-R HC
Capacidade (L)	401–700 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Temperatura	Negativa
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa de congelação profissional de 1492mm com 3 portas e 455L de capacidade. Opera entre -22°C e -18°C, com motor remoto e interior em aço inoxidável. Ideal para ultracongelados.

Descricao Completa

Esta mesa de congelação de 1492mm com 455 litros de capacidade, equipada com motor remoto, oferece temperaturas de -22°C a -18°C, ideal para conservação de ultracongelados em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1492 x 700 x 850 mm
Número de Portas	3
Capacidade	455 L
Potência Elétrica	0,073 kW
Tensão	230 V 1+N - 50 Hz
Temperatura	-22°C a -18°C
Tipo de Refrigeração	Ventilada (tiragem forçada)
Refrigerante	R-290
Material Exterior	Aço inoxidável (acabamento acetinado)
Material Interior	Aço inoxidável (juntas curvas)
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m³) sem CFC

Controlo de Temperatura	Eletrónico com display digital
Motor	Remoto
Equipamento por Porta	1 grelha GN 1/1 e 2 conjuntos de guias
Pés	Ajustáveis em altura, aço inoxidável
Portas	Retorno automático, fixação de abertura, puxador embutido, juntas de vedação substituíveis
Limpeza	Interior com juntas curvas, prateleiras removíveis
Babador Sanitário Traseiro	100 mm

Aplicações Profissionais

Esta mesa de congelação é ideal para a conservação de produtos ultracongelados em cozinhas profissionais com espaço limitado, como hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, restaurantes de bairro e roulotes. A sua profundidade de 700mm integra-se perfeitamente em linhas de produção existentes, sendo também adequada para cantinas e serviços de catering que necessitem de armazenamento a baixas temperaturas.

Mesa de Congelação — Principais Vantagens

- **Conservação Ótima:** Mantém ultracongelados a temperaturas entre -22°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos produtos.
- **Higiene Superior:** Interior em aço inoxidável com juntas curvas e prateleiras removíveis para uma limpeza fácil e eficaz, cumprindo as normas sanitárias.
- **Robustez e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável e isolamento de poliuretano de alta densidade para uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Eficiência Energética:** Utiliza refrigerante ecológico R-290 e isolamento sem CFC, contribuindo para a sustentabilidade e redução de custos operacionais.
- **Flexibilidade de Instalação:** O motor remoto permite maior flexibilidade na disposição da cozinha e reduz significativamente o ruído e o calor no ambiente de trabalho.

Qual a temperatura de funcionamento desta mesa de congelação?

Esta mesa opera entre -22°C e -18°C, sendo ideal para a conservação de produtos ultracongelados em cozinhas profissionais.

?

O que significa ter um "motor remoto"?

O motor remoto permite que a unidade de condensação seja instalada fora da cozinha, reduzindo o ruído e o calor no ambiente de trabalho e otimizando o espaço disponível.

Quais as dimensões e capacidade desta mesa de congelação?

A mesa tem dimensões de 1492 x 700 x 850 mm (L x P x A) e uma capacidade útil de 455 litros, adequada para cozinhas profissionais.

É fácil limpar o interior da mesa de congelação?

Sim, o interior em aço inoxidável possui juntas curvas e as prateleiras são facilmente removíveis, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene.

Que tipo de gás refrigerante utiliza?

Esta mesa de congelação utiliza o refrigerante ecológico R-290, que é mais eficiente e tem um menor impacto ambiental.