



Bajo mostrador para mantenimiento de congelados Edenox MNS-150 HC

Linea snack de fondo 600mm en inox con dos puertas con tirador integrado. ideal para todo tipo de negocio de hosteleria, colectividades e industria.

Catálogo de bajo mostrador para congelación

En las cocinas de alto rendimiento, el control de la temperatura es tan crucial como la eficiencia en el espacio. La **Mesa de congelación MNS-150 HC de Edenox** se posiciona como una solución óptima para profesionales de la restauración que necesitan mantener productos congelados en perfecto estado sin sacrificar superficie de trabajo.

Su sistema de condensación y ventilación frontal permite una instalación eficiente, incluso en ubicaciones con poco espacio para la evacuación de aire, aportando un rendimiento constante en ambientes exigentes.



Características técnicas de la MNS-150 HC

• Referencia: 19059839

• Clase de eficiencia energética: E

• Nº puertas: 2

Consumo anual: 2121 kWh

• Consumo diario: 250 kWh

• Volumen: 312 litros

Potencia: 0.32 kW

• Dimensiones: 1492 x 600 x 850 mm

• Rango de temperatura: -18ºC a -20ºC

• Gas refrigerante: R-290

• Tensión de trabajo: 230V 1N~ 50Hz

• Desescarche automático por gas caliente

• Control digital de temperatura

• Interior con cantos curvos para facilitar limpieza

• Guías embutidas para parrillas



- Válvula de expansión termostática
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de cierre automático y fijación de apertura
- Desagüe interior
- Ruedas opcionales

¿Necesitas una mesa de congelación compacta pero de uso intensivo?

Sabemos lo que implica trabajar en una cocina profesional: falta de tiempo, máxima exigencia y necesidad de fiabilidad. Lo último que necesitas es preocuparte por si tu congelador mantiene los productos a la temperatura adecuada. Esta mesa está pensada para cocinas pequeñas o medianas que requieren mantener producto congelado listo para su uso, sin renunciar a una encimera útil.

MNS-150 HC: rendimiento de conservación en formato compacto

Gracias a su diseño robusto en acero inoxidable, sistema de ventilación frontal y rango de congelación fiable, esta mesa permite una organización eficaz sin comprometer rendimiento. El uso del refrigerante R-290 y su sistema de desescarche automático contribuyen a una operación sostenible y de bajo mantenimiento. Ahorra espacio, energía y tiempo, sin complicaciones.

No estás comprando un simple congelador, estás invirtiendo en **fiabilidad diaria, diseño pensado para el trabajo real**, y una máquina que **te responde incluso en horas punta**. El retorno de inversión se ve cada día que no pierdes producto ni tiempo.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa de congelación que realmente necesitas?

Debes analizar el **volumen de almacenamiento** (litros útiles), **dimensiones exteriores**, la **ubicación del motor** (lateral o central), el **rango de temperatura**, la **eficiencia energética**, y si el sistema de condensación es compatible con tu cocina. Considera también si necesitas encimera de trabajo integrada o si se usará solo como zona de frío. iY que el mantenimiento sea práctico!



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque conocemos cómo se comporta el frío en cocina real. Esta mesa cumple con lo que prometen pocos: **conservación, durabilidad y facilidad de uso**. Recomendamos este modelo a **jefes de cocina**, responsables de compras en colectividades o propietarios que necesitan soluciones fiables y compactas.

Sobre Edenox

Edenox es un fabricante nacional con fábrica propia en Lucena, Córdoba, especializado en acero inoxidable y equipamiento para hostelería profesional. Su experiencia y evolución como marca garantizan durabilidad, innovación y una excelente atención postventa. En **EquipoH** trabajamos con Edenox porque responde cuando hay un problema.

¿Tienes dudas? Escríbenos en el chat.

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que **funciona en cocinas reales**. Te ayudamos a encontrar la mejor opción para tu negocio.

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1492X600X850mm