



MPS-200

## **Bajo mostrador para congelados Edenox MNS-200 HC**

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

### **Catálogo de bajo mostradores industriales**

Cuando se trata de congelación profesional, no se puede escatimar en capacidad, rendimiento y fiabilidad. La **Mesa de congelación MNS-200 HC de Edenox** es una aliada indispensable en cocinas que necesitan mantener producto congelado en condiciones óptimas, con acceso inmediato y sin comprometer espacio de trabajo.

Fabricada completamente en acero inoxidable, esta mesa destaca por su diseño robusto, capacidad total de 390 litros y sistema de frío ventilado que garantiza una temperatura constante en toda la superficie interna.

---

## **Características técnicas de la MNS-200 HC**

- Referencia: 19059840
- Clase de eficiencia energética: E
- Nº de puertas: 3
- Consumo anual: 2880 kWh
- Consumo diario: 330 kWh
- Volumen: 390 litros
- Potencia: 0.33 kW
- Dimensiones: 2017 x 600 x 850 mm
- Rango de temperatura: -18°C a -20°C
- Gas refrigerante: R-290
- Sistema de refrigeración ventilado
- Encimera de acero inoxidable con acabado satinado, cantos redondeados
- Desescarche automático por gas caliente
- Interior con guías embutidas
- Válvula de expansión termostática

- 
- Control digital con visor
  - Iluminación LED interior
  - Puertas con bisagras de cierre automático
  - Pies regulables en altura
  - Motor y condensador con ventilación frontal
  - Tensión: 230 V - 1N - 50 Hz
  - Bajo pedido: posibilidad de fabricar sin encimera o a distancia

### **¿Necesitas una mesa de congelación compacta pero potente?**

Trabajar en una cocina profesional exige soluciones que respondan al ritmo intenso del día a día. Tener producto congelado siempre accesible, con frío uniforme y controlado, hace toda la diferencia. La MNS-200 HC te ofrece espacio, fiabilidad y limpieza sencilla, para que tú te concentres en lo importante: producir.

### **MNS-200 HC: máxima capacidad y rendimiento profesional**

Su capacidad de 390 litros repartida en 3 puertas, la hace ideal para cocinas con alto volumen de preparación. El sistema de ventilación frontal facilita su instalación, incluso en espacios encajados. Con el uso del refrigerante natural R-290 y componentes de alta eficiencia, combina sostenibilidad con durabilidad.

Además, su diseño permite una limpieza fácil y rápida gracias a las guías embutidas y cantos redondeados. El control digital y la iluminación LED optimizan su uso diario.

No es un gasto, es una inversión que responde a la altura del ritmo de tu equipo. Y con Edenox, sabes que estás respaldado.

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

Evalúa la capacidad interior según tu volumen de congelados, el número de puertas para acceder de forma ordenada, la ubicación del condensador (frontal en este caso,

ideal para instalaciones encajadas), el consumo energético y las dimensiones para integrarla en tu cocina. Asegúrate también de que el sistema de frío sea ventilado si necesitas mantener temperatura homogénea en todo el interior.

### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que cuando trabajas con un producto como este, no hay margen para fallos. Recomendamos esta mesa a jefes de cocina, obradores de alto volumen, cocinas centrales o colectividades que necesitan frío estable con capacidad y durabilidad real. La hemos visto en acción y responde.

### Sobre EDENOX

**Edenox** es un fabricante español con fábrica en Lucena (Córdoba), especializado en equipamiento de acero inoxidable para hostelería. Su visión se centra en diseño funcional, calidad técnica y sostenibilidad. En EquipoH confiamos en Edenox porque responde cuando más lo necesitas.

### Llama a EquipoH

¿Tienes dudas sobre qué modelo encaja mejor con tu cocina?

Escríbenos en el chat. No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.

### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2017X600X850mm