~~3,846.00 €~~
2,884.50 €

Bajo mostrador congelador Edenox MNG-180 HC

Linea snack de fondo 700mm en inox con 3 puertas con tirador integrado. ideal para todo tipo de negocio de hosteleria, colectividades e industria.

Catálogo de bajo mostradores industriales congeladores

Bajo mostrador Edenox MNG-180 HC con fregadera una opción para cocinas profesionales, e industria.

Las mesas para mantenimiento de congelados de edenox ofrecen al profesional un conjunto de soluciones en su quehacer diario. Un producto que resuelve problemas tales como la reducción de espacio, problemas ligados con la seguridad alimentaria, o la necesidad de una producción constante sin ningún tipo de interrupción. Cada mesa puede integrar diferentes opciones como puertas de cristal o cajones, medidas gastronorm o snack, diferentes alturas del mueble en función de su plano de trabajo,

etc. Todo un conjunto de soluciones estudiadas para ofrecer un producto fiable y polivalente, respetuoso con el medio ambiente y con una excelente relación calidad-precio.

Características técnicas del bajo mostrador Edenox MNG-180 HC:

- N° Puertas: 3
- Clase eficiencia energética: D
- Consumo Energía anual (kWh/año): 2467
- Volumen (l): 455
- Potencia (kW): 0,67
- Dimensiones (mm): 1792 x 700 x 850

Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan un sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.

- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -18° a -20° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

• Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia

Bajo pedido puede fabricarse sin encimera, con grupo frigorífico a la izquierda o a distancia

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1792 x 700 x 850 mm