Hosteleria10.com

CORECO

MFEI70-135

MESA FRÍA GASTRO SALAD-CHEFF

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuertas inox embutidas.
- Encimera de acero inoxidable con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible.
- Expositor de ingredientes GN1/4-150mm.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

R290

Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)	Rango	Clase climática	Refrigerante
1345	700	850	255	0°C +8°C	**4** (30°C 55%HR)	R-290

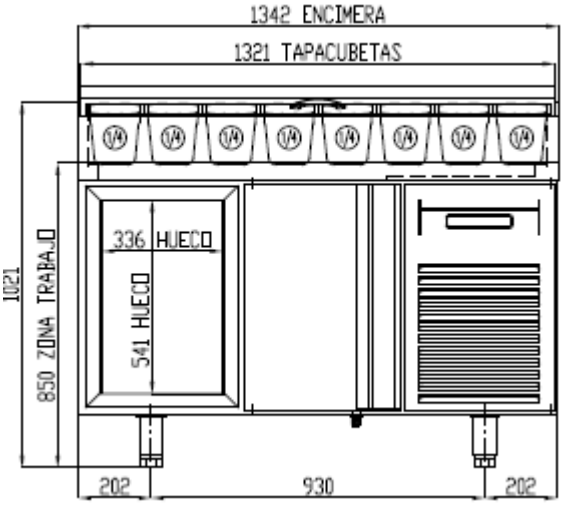
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

CE RoHS HACCP digital control

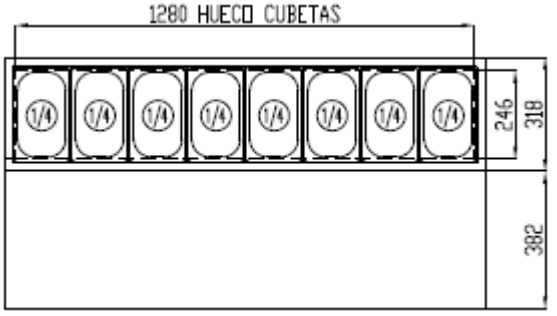
CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

MFEI70-135

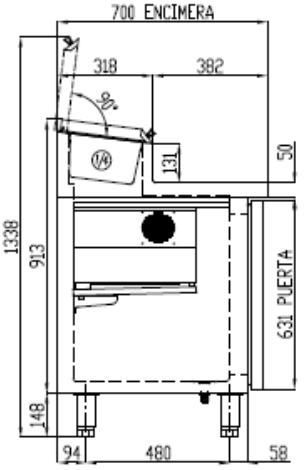
MESA FRÍA GASTRO SALAD-CHEFF



Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz



Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m³, cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	50 mm
Exterior	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	Acero inoxidable
Luz	No
Número de estantes	2
Dimensiones estante (W x D)	325 mm x 530 mm (2 Uds.)
Capacidad cubetas	8 GN 1/4-150mm



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

MFEI70-180

MESA FRÍA GASTRO SALAD-CHEFF

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuertas inox embutidas.
- Encimera de acero inoxidable con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible.
- Expositor de ingredientes GN1/4-150mm.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

R290

Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)
1795	700	850	399

Rango	Clase climática	Refrigerante
0°C +8°C	**4** (30°C 55%HR)	R-290

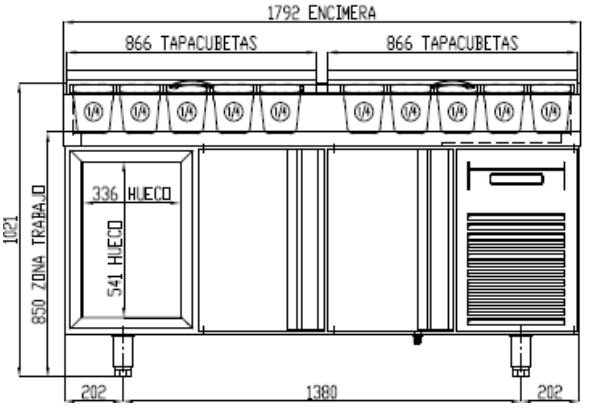
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

CE RoHS HACCP digital control

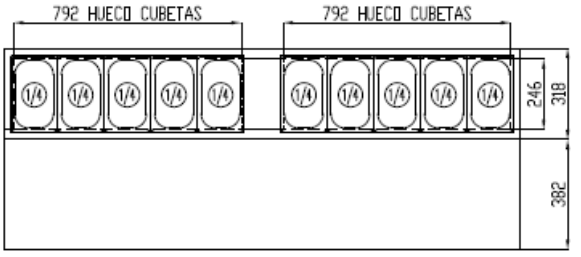
CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

MFEI70-180

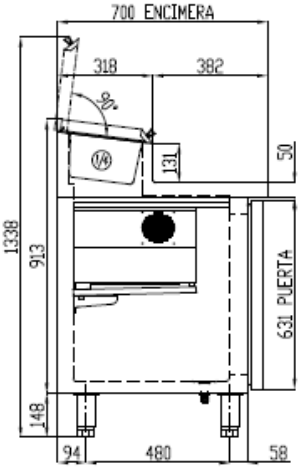
MESA FRÍA GASTRO SALAD-CHEFF



Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz



Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m³, cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	50 mm
Exterior	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	Acero inoxidable
Luz	No
Número de estantes	3
Dimensiones estante (W x D)	325 mm x 530 mm (3 Uds.)
Capacidad cubetas	10 GN 1/4-150mm



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

MFEI70-225

MESA FRÍA GASTRO SALAD-CHEFF

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuertas inox embutidas.
- Encimera de acero inoxidable con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible.
- Expositor de ingredientes GN1/4-150mm.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

R290

Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)
2245	700	850	543

Rango	Clase climática	Refrigerante
0°C +8°C	**4** (30°C 55%HR)	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

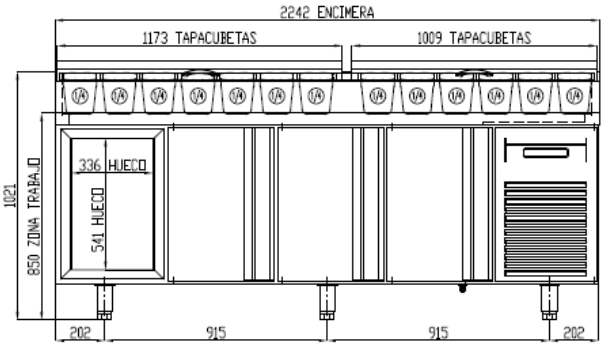
CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

CE RoHS HACCP digital control

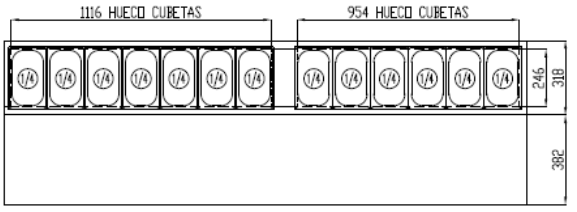
MFEI70-225

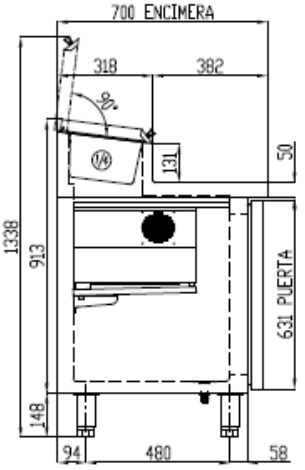
MESA FRÍA GASTRO SALAD-CHEFF

Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz



Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m³, cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	50 mm
Exterior	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	Acero inoxidable
Luz	No
Número de estantes	4
Dimensiones estante (W x D)	325 mm x 530 mm (4 Uds.)
Capacidad cubetas	13 GN 1/4-150mm





Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

MFEI70-270

MESA FRÍA GASTRO SALAD-CHEFF

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuertas inox embutidas.
- Encimera de acero inoxidable con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible.
- Expositor de ingredientes GN1/4-150mm.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.

R290

Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)	Potencia frigorífica (W)	Rango	Clase climática	Refrigerante
2695	700	850	686	1004	0°C +8°C	**4** (30°C 55%HR)	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

CE RoHS HACCP digital control

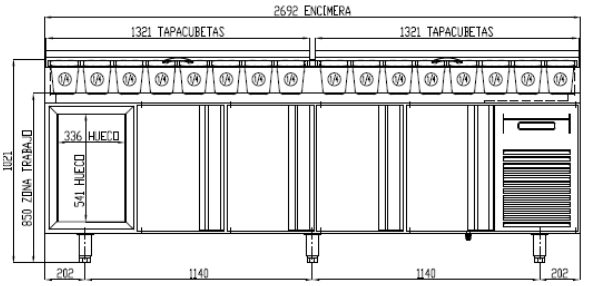
Hosteleria10.com

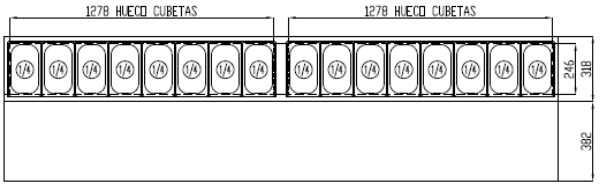
CORECO

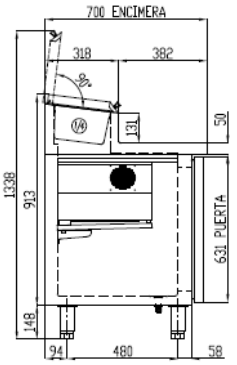
MFEI70-270

MESA FRÍA GASTRO SALAD-CHEFF

Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz
Potencia nominal	620 W
Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m³, cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	50 mm
Exterior	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	Acero inoxidable
Luz	No
Número de estantes	5
Dimensiones estante (W x D)	325 mm x 530 mm (5 Uds.)
Capacidad cubetas	16 GN 1/4-150mm







Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

CE RoHS HACCP digital control