Hosteleria10.com

CORECO

MR80-160

MESA FRÍA PIZZA PASTELERA –CAJÓN NEUTRO-

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable.
- 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 granito, con peto trasero y laterales de 180 mm.
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7.
- Cajón neutro con tres contenedores 60x40x7.
- 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.
- Expositor de ingredients independiente, capacidad GN1/4.

R290

Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)
1565	800	850	362

Rango mesa	Rango expositor	Clase Climática mesa	Clase Climática expositor	Refrigerante
-2°C +8°C	+2°C +8°C	**5** (40°C 40%HR)	**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

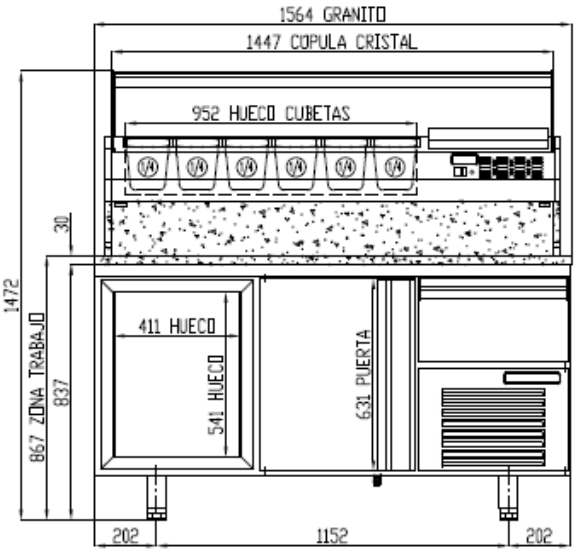
CE RoHS HACCP digital control

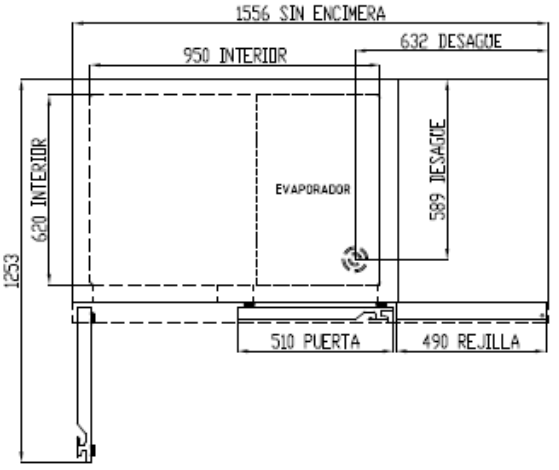
CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

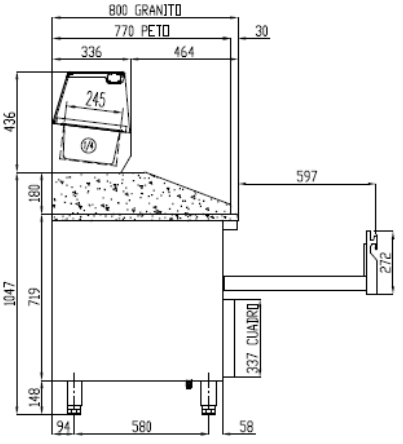
MR80-160

MESA FRÍA PIZZA PASTELERA –CAJÓN NEUTRO-

	MESA FRÍA	EXPOSITOR DE INGREDIENTES
Control de temperatura	Digital	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi	Serpentín
Condensador	Bloque aleteado	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Potencia nominal	290 W	178 W
Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m³, cero ODP y GWP	Poliuretano, densidad 40 kg/m³, cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO	HFO
Espesor aislante costado	50 mm	70 mm
Exterior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado	-
Interior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Luz	No	21 W
Número de estantes	-	-
Dimensiones estante (W x D)	-	-
Capacidad cubetas	-	6 GN 1/4







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

MR80-210

MESA FRÍA PIZZA PASTELERA –CAJÓN NEUTRO-

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable.
- 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 granito, con peto trasero y laterales de 180 mm.
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7.
- Cajón neutro con tres contenedores 60x40x7.
- 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.
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN1/4.

R290

Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)
2090	800	850	562

Rango mesa	Rango expositor	Clase Climática mesa	Clase Climática expositor	Refrigerante
-2°C +8°C	+2°C +8°C	**5** (40°C 40%HR)	**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

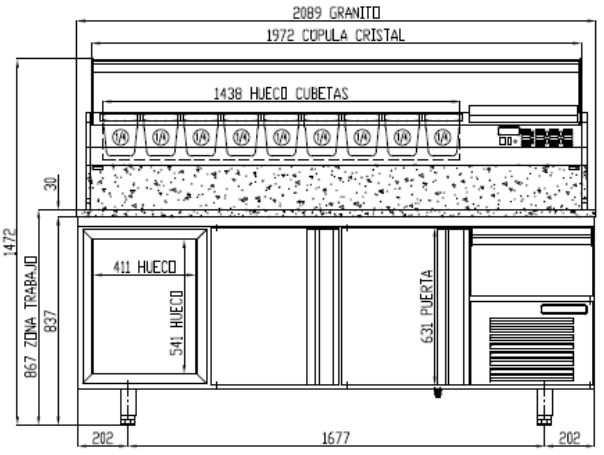
CE RoHS HACCP digital control

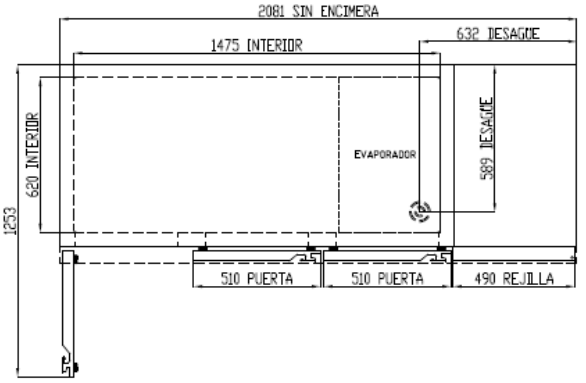
CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

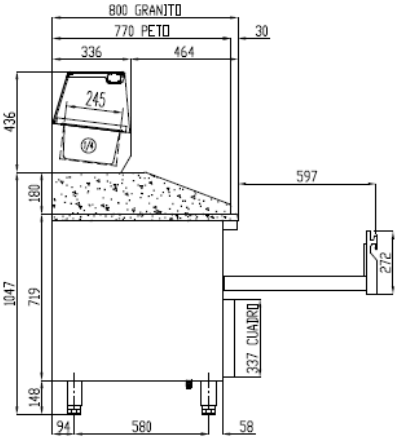
MR80-210

MESA FRÍA PIZZA PASTELERA –CAJÓN NEUTRO-

	MESA FRÍA	EXPOSITOR DE INGREDIENTES
Control de temperatura	Digital	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi	Serpentín
Condensador	Bloque aleteado	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Potencia nominal	290 W	183 W
Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m³, cero ODP y GWP	Poliuretano, densidad 40 kg/m³, cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO	HFO
Espesor aislante costado	50 mm	70 mm
Exterior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado	-
Interior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Luz	No	26 W
Número de estantes	-	-
Dimensiones estante (W x D)	-	-
Capacidad cubetas	-	9 GN 1/4







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

MR80-265

MESA FRÍA PIZZA PASTELERA –CAJÓN NEUTRO-

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable.
- 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 granito, con peto trasero y laterales de 180 mm.
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7.
- Cajón neutro con tres contenedores 60x40x7.
- 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.
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN1/4.

R290

Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)
2615	800	850	761

Rango mesa	Rango expositor	Clase Climática mesa	Clase Climática expositor	Refrigerante
-2°C +8°C	+2°C +8°C	**5** (40°C 40%HR)	**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

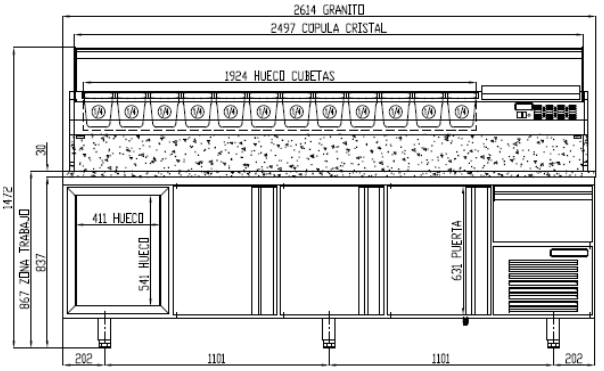
CORECO S.A. Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98
14900 LUCENA (Córdoba), Spain
info@coreco.es
www.coreco.es

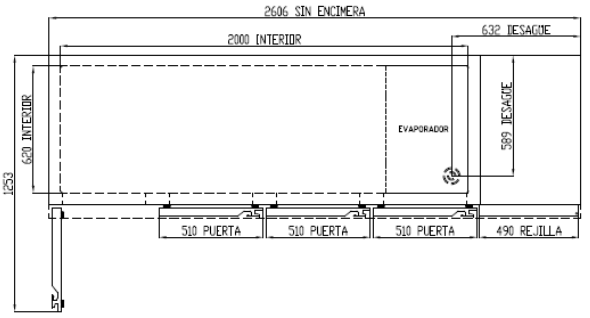
Hosteleria10.com

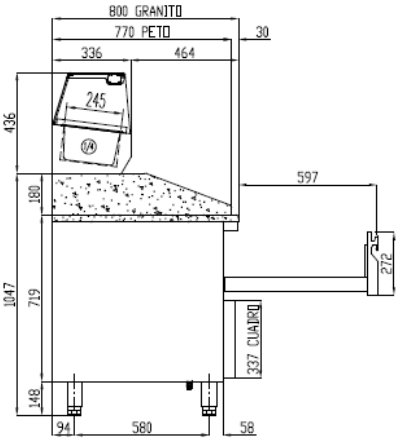
MR80-265

MESA FRÍA PIZZA PASTELERA –CAJÓN NEUTRO-

	MESA FRÍA	EXPOSITOR DE INGREDIENTES
Control de temperatura	Digital	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi	Serpentín
Condensador	Bloque aleteado	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Potencia nominal	320 W	232 W
Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m³, cero ODP y GWP	Poliuretano, densidad 40 kg/m³, cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO	HFO
Espesor aislante costado	50 mm	70 mm
Exterior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado	-
Interior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Luz	No	20 W
Número de estantes	-	-
Dimensiones estante (W x D)	-	-
Capacidad cubetas	-	12 GN 1/4







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