



Nevera bajo mostrador central de refrigeración Coreco MFCG-300 en inox con 5 puertas con tirador integrado FONDO 780,

Ideal para bares, restaurantes y tiendas de alimentación.

Nos gusta esta linea es económica pero con una líneas muy minimalistas.

Catálogo de bajo mostradores industriales

Nevera bajo mostrador central de refrigeración Coreco MFCG-300 en inox con 5 puertas con tirador integrado FONDO 780, una opción para cocinas profesionales que presenta las siguientes características técnicas:

↪ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Coreco MFCG-300


- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, 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)
- Contrapuerta inox embutida - Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto

- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plati fi cado, regulables en altura - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora venti lada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anti corrosión
- Evaporación automáti ca del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches opti mizados, alarma por alta temperatura de condensación.
- Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo a 40°C (puertas cristal +32°C)

- Refrigerante ecológico R-290
- Rango de Temperatura: -2 +8 °C
- Dimensiones:2695x780x850mm
- estantes: 5
- Pares de guías: 5
- Volumen: 686L
- Voltaje: 230V-50Hz
- Potencia frigorífica: 1004W
- Potencia: 525W
- Clase climática: 5
- CEE/EEC: 2015/1094 EN16825

* OPCIONALES GAMA 700 (GN 1/1) MESA FRÍA CENTRAL CORECO

- parrilla suplemento
- parrilla adicional GN-1/1
- set adicional guías GN-1/1
- incremento puerta de cristal
- cerradura puerta inox
- cerradura puerta cristal
- motor lado izquierdo
- encimera sin peto
- set 4 ruedas
- set 6 ruedas
- encimera con fregadero
- tropicalizado 43°C
- 230V 60Hz / 115V 60Hz
- respaldo inox
- APPCC

 (si lo deseas contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla o via mail en: contacto@equipoh.com y te lo presupuestaremos con descuento.

¿QUÉ DESTACAMOS DE LA GAMA DE BAJO MOSTRADORES 700 GN 1/1 DE CORECO?

● **Compatible con GN 1/1: trabaja sin adaptaciones ni dolores de cabeza**

Cuando estás en pleno servicio, cada segundo importa. Este modelo de **bajo mostrador refrigerado** está diseñado con **formato Gastronorm 1/1**, lo que te permite usar las bandejas estándar sin adaptaciones ni inventos. Todo encaja. Todo fluye.

● **Unidad condensadora extraíble: mantenimiento fácil, menos averías**

¿Cansado de que el técnico no llegue a tiempo? Este modelo integra un sistema **con motor extraíble y ventilado**, lo que **facilita reparaciones rápidas** y reduce los costes de mantenimiento. Ideal si tienes poco personal técnico o si trabajas en entornos de alta rotación como campings, colectividades o cocinas de temporada.

● **Materiales preparados para el combate diario**

Olvídate de acabados frágiles: el interior de puertas en **acero inoxidable estampado** resiste el uso rudo del día a día. Cierres seguros, higiénicos y pensados para durar. Además, puedes elegirlo con **cerradura de acero** para proteger productos sensibles como quesos curados o postres gourmet.

● **Diseñado para adaptarse a tu cocina, no al revés**

Dispones de múltiples longitudes para encajar en tu espacio. ¿Motor a la derecha o a la izquierda? Tú eliges. ¿Encimera sin peto? También. ¿Lo quieres con ruedas? Listo. Porque cada cocina es un mundo, y este bajo mostrador **se adapta al tuyo**.

● **Ahorro energético real: hasta 300 €/año menos en consumo**

Gracias a sus versiones con clases climáticas B, C y D, y sus diferentes potencias, puedes elegir el modelo que mejor se adapte a tu uso real. Usado de forma eficiente, el ahorro puede superar los **250-300 € al año** en electricidad. Un beneficio directo a tu cuenta de resultados.

● **Opción de integración con sistemas HACCP: auditorías sin estrés**

Si buscas cumplir con la normativa APPCC (HACCP), este equipo es **compatible con sensores y sistemas digitales** de monitorización. Ideal para colectividades,

hospitales o cocinas centrales que necesitan **controlar la trazabilidad térmica** de los productos refrigerados.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2695x780x850mm