MR80-160

MESA FRÍA PIZZA CON CAJÓN NEUTRO / PIZZA COUNTER WITH NEUTRAL DRAWER

DESCRIPCIÓN

• 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 granito, con peto trasero y laterales de 180mm.
• Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación).
• 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 6 GN1/4.

DESCRIPTION

• Stainless steel exterior.
• Galvanised steel back panel.
• Stainless steel interior with curved edges and a recessed base.
• Reversible doors with an automatic closing system and magnetic seal (remains open when the angle exceeds 90°).
• Recessed stainless steel counter-doors.
• Granite worktop, with 180mm rear and side aprons.
• Interior with height-adjustable stainless steel runners for grills, trays or 60x40x7 containers (4 supplied).
• Neutral drawer with three 60x40x7 containers.
• Height-adjustable stainless steel tubular feet (135–210 mm).
• Ventilated and removable condenser unit.
• Forced-draught evaporator with anti-corrosion epoxy coating.
• Automatic defrost water evaporation.
• Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, zero ODP and GWP.
• Digital temperature control, optimised defrost cycles, high condenser temperature alarm. Efficient energy consumption management.
• Separate ingredient display unit, capacity 6 GN1/4.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

1565 Largo / Length (mm)	**800** Fondo / Depth (mm)	**870** Alto / Heigth (mm)	**362** Capacidad / Capacity (L)	**0** Estantes / Shelves
502 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**187** Potencia / Power (W)	**50** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Climatic class	
-2+8 Rango / Range (ºC)	**R290** Refrigerante / Refrigerant	**230** Voltaje / Voltage (V)	**50** Frecuencia / Frequency (Hz)	**HFO** Espumante / Blowing Agent

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · CORECO GOURMET

Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

MR80-160

MESA FRÍA PIZZA CON CAJÓN NEUTRO / TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA AVEC TIROIR NEUTRE

DESCRIPCIÓN

- 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 granito, con peto trasero y laterales de 180mm.
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación).
- 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 6 GN1/4.

DESCRIPTION

- Extérieur en acier inoxydable.
- Panneau arrière en tôle d acier galvanisé.
- Intérieur en acier inoxydable avec arêtes arrondies et fond embouti.
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (elles restent ouvertes au-delà de 90° d ouverture).
- Contre-portes en inox encastrées.
- Plan de travail en granit, avec rebord arrière et latéraux de 180 mm.
- Intérieur équipé de glissières en acier inoxydable, réglables en hauteur pour grilles, plateaux ou bacs 60x40x7 (4 fournis).
- Tiroir neutre avec trois bacs 60x40x7.
- Pieds en tube d acier inoxydable réglables en hauteur de 135 à 210 mm.
- Unité de condensation ventilée et amovible.
- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion.
- Évaporation automatique de l eau de dégivrage.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, indice ODP et GWP nuls.
- Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme en cas de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d énergie.
- Présentoir à ingrédients indépendant, capacité 6 GN1/4.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1565 Largo / Longueur (mm)	**800** Fondo / Profondeur (mm)	**870** Alto / Hauteur (mm)	**362** Capacidad / Capacité (L)	**0** Estantes / Étagères
502 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**187** Potencia / Puissance (W)	**50** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Classe climatique	
-2+8 Rango / Plage de température (ºC)	**R290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

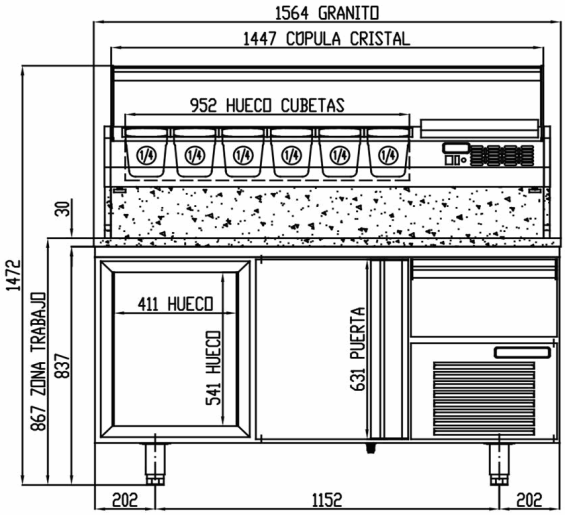
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

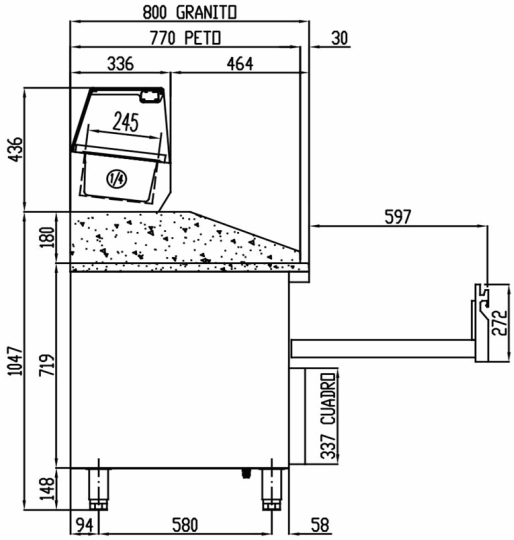
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS
CRC CORECO MEDICAL LAB
CORECO GOURMET

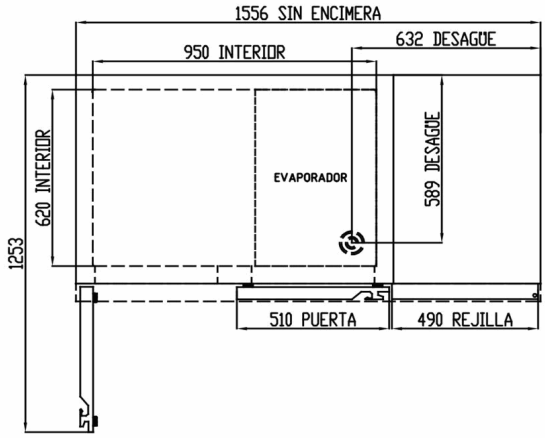
CE RoHS HACCP digital control

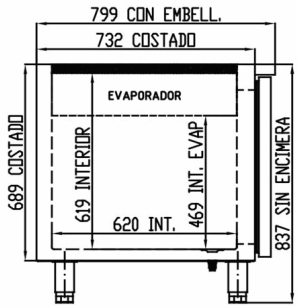
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

MR80-160

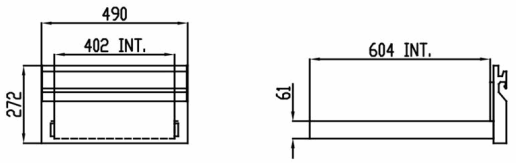




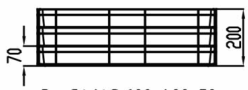




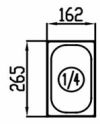
SECCIÓN SIN ENCIMERA



UN CAJÓN SOBREGRUPO



3 x CAJAS 600x400x70mm
(En cajón sobregrupo)



6 x GN 1/4 Prof. 150mm

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

SOMOS
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es