# MCSPV-170

MESA SNACK CONGELACIÓN PREINSTALACIÓN / SNACK FREEZER COUNTER FOR REMOTE CONDENSER UNIT



## DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inoxidable.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de cristal con apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Iluminación interior LED.
- Encimera de acero inoxidable con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm.
- 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.
- Unidad condensadora NO INCLUIDA.
- Control de expansión de refrigerante NO INCLUIDO.

## DESCRIPTION

- Stainless steel exterior.
- Galvanised steel sheet back panel.
- Stainless steel interior with curved edges and a recessed base.
- Glass doors with reversible opening, featuring an automatic closing system and a magnetic seal (remains open when the angle exceeds 90°).
- LED interior lighting.
- Stainless steel worktop with a 100 mm sanitary rear apron.
- Height-adjustable interior wire shelves made of plastic-coated steel.
- Height-adjustable stainless steel tubular feet (135–210 mm).
- 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.
- Condensing unit NOT INCLUDED.
- Refrigerant expansion control NOT INCLUDED.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1720** Largo / Length (mm) | **600** Fondo / Depth (mm) | **850** Alto / Heigth (mm) | **380** Capacidad / Capacity (L) | **3** Estantes / Shelves |
| **606** Potencia Frig. / Frig Power (W) | **108** Potencia / Power (W) | **50** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm) | **4 (30ºC 55%HR)** Clase climática / Climatic class | |
| **-20-15** Rango / Range (ºC) | Refrigerante / Refrigerant | **230** Voltaje / Voltage (V) | **50/60** 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

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

# MCSPV-170

MESA SNACK CONGELACIÓN PREINSTALACIÓN / TABLE À SNACKS AVEC PRÉ-INSTALLATION POUR CONGÉLATION



## DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inoxidable.
• Respaldo en chapa de acero galvanizado.
• Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
• Puertas de cristal con apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Iluminación interior LED.
• Encimera de acero inoxidable con peto trasero sanitario de 100 mm.
• Estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura.
• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm.
• 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.
• Unidad condensadora NO INCLUIDA.
• Control de expansión de refrigerante NO INCLUIDO.

## DESCRIPTION

• Extérieur en acier inoxydable.
• Panneau arrière en tôle d acier galvanisé.
• Intérieur en acier inoxydable avec arêtes arrondies et fond embouti.
• Portes vitrées à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (elles restent ouvertes au-delà de 90° d ouverture).
• Éclairage intérieur à LED.
• Plan de travail en acier inoxydable avec rebord arrière sanitaire de 100 mm.
• Étagères intérieures en fil d acier plastifié, réglables en hauteur.
• Pieds en tube d acier inoxydable, réglables en hauteur de 135 à 210 mm.
• 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.
• Unité de condensation NON FOURNIE.
• Contrôle de détente du fluide frigorigène NON FOURNI.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1720** Largo / Longueur (mm) | **600** Fondo / Profondeur (mm) | **850** Alto / Hauteur (mm) | **380** Capacidad / Capacité (L) | **3** Estantes / Étagères |
| **606** Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W) | **108** Potencia / Puissance (W) | **50** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm) | **4 (30ºC 55%HR)** Clase climática / Classe climatique | |
| **-20-15** Rango / Plage de température (ºC) | Refrigerante / Fluide frigorigène | **230** Voltaje / Tension (V) | **50/60** Frecuencia / Fréquence (Hz) | **HFO** Espumante / Agent moussant |

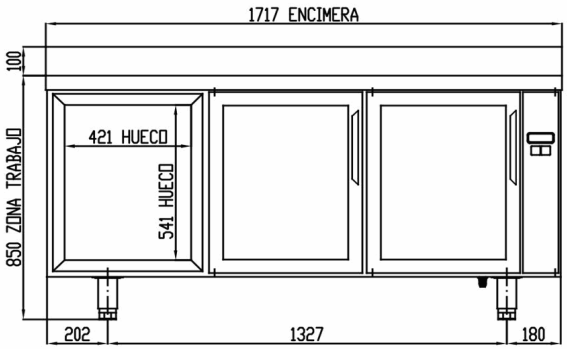
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

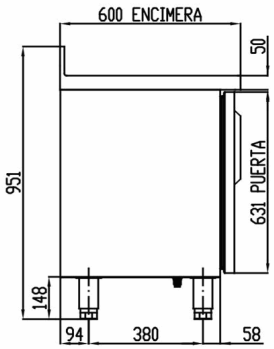
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · CORECO GOURMET

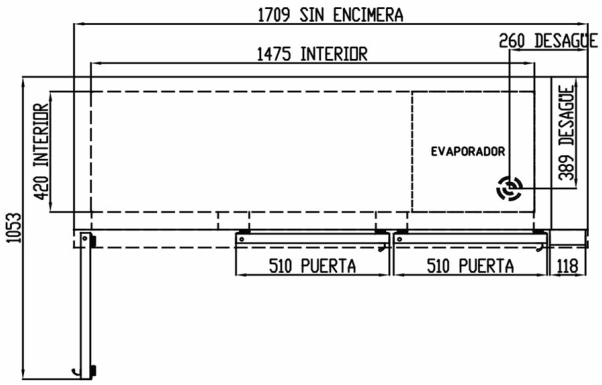
CE RoHS HACCP digital control

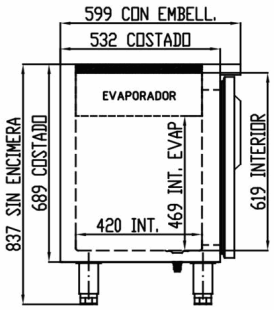
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

# MCSPV-170




SECCIÓN SIN ENCIMERA

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