MCSPV-220

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

2245 Largo / Length (mm)	**600** Fondo / Depth (mm)	**850** Alto / Heigth (mm)	**516** Capacidad / Capacity (L)	**4** Estantes / Shelves
1309 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**142** 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-220

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

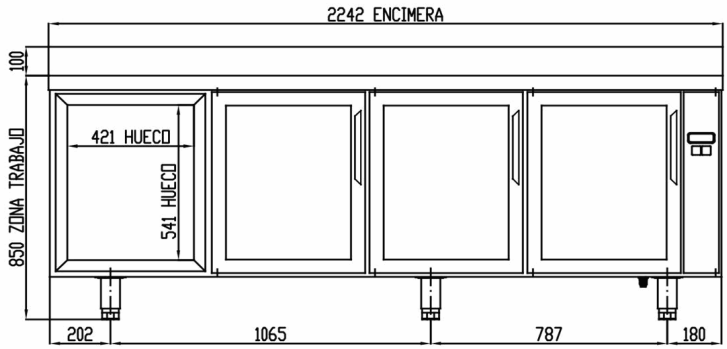
2245 Largo / Longueur (mm)	**600** Fondo / Profondeur (mm)	**850** Alto / Hauteur (mm)	**516** Capacidad / Capacité (L)	**4** Estantes / Étagères
1309 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**142** Potencia / Puissance (W)	**50** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**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

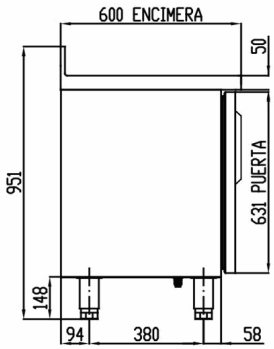
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

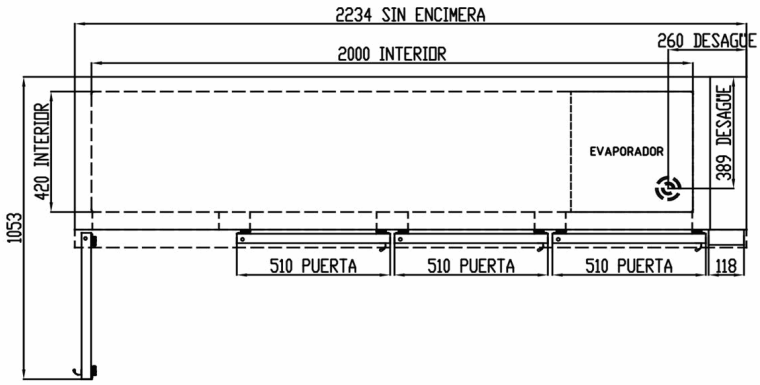
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · CORECO GOURMET

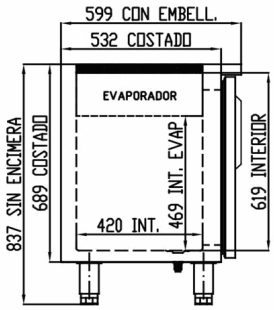
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

MCSPV-220









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