MFB-160-CC

MESA BAJO COCINA REFRIGERACIÓN / CHILLER COUNTER UNDER BROILER



DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inoxidable.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
- Encimera de acero inoxidable.
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías telescópicas. Sistema de auto-cierre.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 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.

DESCRIPTION

- Stainless steel exterior.
- Galvanised steel sheet back panel.
- Stainless steel interior with curved edges and embossed base.
- Stainless steel worktop.
- Removable stainless steel refrigerated drawers on telescopic runners. Self-closing system.
- Height-adjustable stainless steel tubular feet, 95–135 mm.
- Ventilated and removable condensing unit.
- Forced-draught evaporator with anti-corrosion epoxy coating.
- Automatic evaporation of defrost water.
- 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.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

1600 Largo / Length (mm)	**700** Fondo / Depth (mm)	**600** Alto / Heigth (mm)	**264** Capacidad / Capacity (L)	**0** Estantes / Shelves
488 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**322** Potencia / Power (W)	**50** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Climatic class	
-2+8 Rango / Range (ºC)	**R-290** 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

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

MFB-160-CC

MESA BAJO COCINA REFRIGERACIÓN / TABLE SOUS CUISINE RÉFRIGÉRÉE



DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inoxidable.
• Respaldo en chapa de acero galvanizado.
• Interior en acero inoxidable con aristas curvas y fondo embutido.
• Encimera de acero inoxidable.
• Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías telescópicas. Sistema de auto-cierre.
• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 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.

DESCRIPTION

• Extérieur en acier inoxydable.
• Paroi arrière en tôle d acier galvanisé.
• Intérieur en acier inoxydable avec arêtes arrondies et fond embouti.
• Plan de travail en acier inoxydable.
• Tiroirs réfrigérés en inox amovibles sur glissières télescopiques. Système de fermeture automatique.
• Pieds en tube d acier inoxydable réglables en hauteur de 95 à 135 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.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

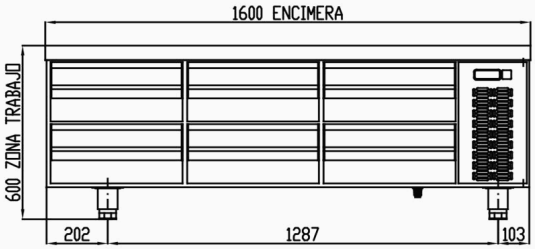
1600 Largo / Longueur (mm)	**700** Fondo / Profondeur (mm)	**600** Alto / Hauteur (mm)	**264** Capacidad / Capacité (L)	**0** Estantes / Étagères
488 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**322** Potencia / Puissance (W)	**50** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Classe climatique	
-2+8 Rango / Plage de température (ºC)	**R-290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

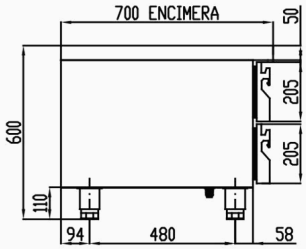
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

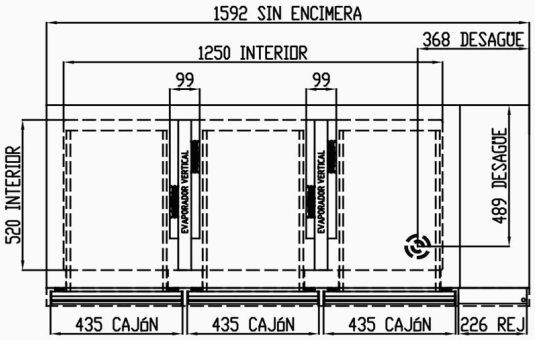
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · CORECO GOURMET

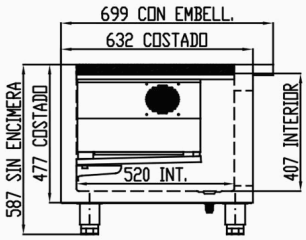
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

MFB-160-CC



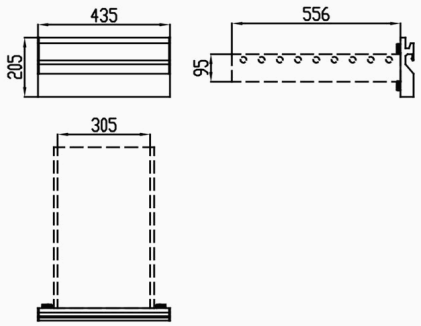




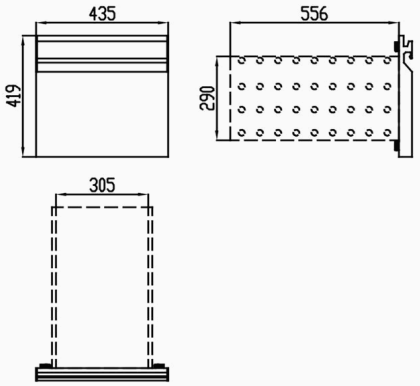


SECCIÓN SIN ENCIMERA

CAJÓN GASTRO 1/3



CAJÓN GASTRO 2/3



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
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