# MFEI70-140

MESA FRÍA SALADETTE GN 1/1 / GN 1/1 SALADETTE COUNTER



## DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inoxidable.
• 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 inox, cúpula inox abatible sobre expositor ingredientes GN1/4-150.
• Estantes interiores GN1/1 de alambre en acero plastificado regulables en altura.
• 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.
• 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 inner doors.
• Stainless steel worktop, fold-down stainless steel dome over GN1/4-150 ingredient display.
• Height-adjustable GN1/1 internal wire shelves made of plastic-coated steel.
• Height-adjustable stainless steel tubular feet (95–135 mm).
• Ventilated and removable condenser 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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1375** Largo / Length (mm) | **700** Fondo / Depth (mm) | **890** Alto / Heigth (mm) | **264** Capacidad / Capacity (L) | **3** Estantes / Shelves |
| **845** Potencia Frig. / Frig Power (W) | **369** Potencia / Power (W) | **50** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm) | **4 (30ºC 55%HR)** Clase climática / Climatic class | |
| **0+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

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

# MFEI70-140

MESA FRÍA SALADETTE GN 1/1 / TABLE FRIGORIFIQUE SALADETTE GN 1/1



## DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inoxidable.
• 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 inox, cúpula inox abatible sobre expositor ingredientes GN1/4-150.
• Estantes interiores GN1/1 de alambre en acero plastificado regulables en altura.
• 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.
• Intérieur en acier inoxydable avec arêtes arrondies et fond embouti.
• Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (la porte reste ouverte au-delà de 90° d ouverture).
• Contre-portes en acier inoxydable encastrées.
• Plan de travail en acier inoxydable, dôme rabattable en acier inoxydable au-dessus du présentoir à ingrédients GN1/4-150.
• Étagères intérieures GN1/1 en fil d acier plastifié, réglables en hauteur.
• 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, 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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1375** Largo / Longueur (mm) | **700** Fondo / Profondeur (mm) | **890** Alto / Hauteur (mm) | **264** Capacidad / Capacité (L) | **3** Estantes / Étagères |
| **845** Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W) | **369** Potencia / Puissance (W) | **50** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm) | **4 (30ºC 55%HR)** Clase climática / Classe climatique | |
| **0+8** Rango / Plage de température (ºC) | **R290** Refrigerante / Fluide frigorigène | **230** Voltaje / Tension (V) | **50** Frecuencia / Fréquence (Hz) | **HFO** Espumante / Agent moussant |

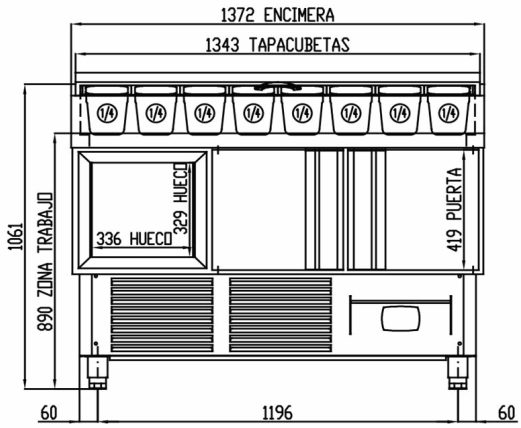
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

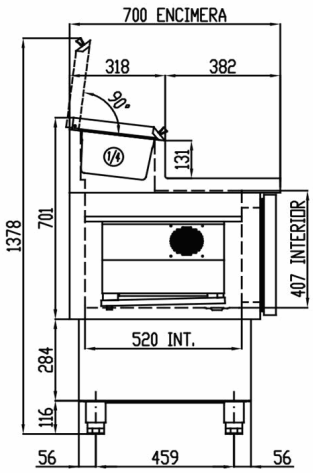
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO REFRIGERATION · CORECO GOURMET

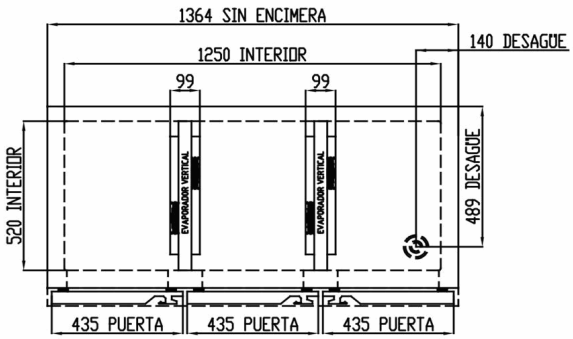
CE RoHS HACCP digital control

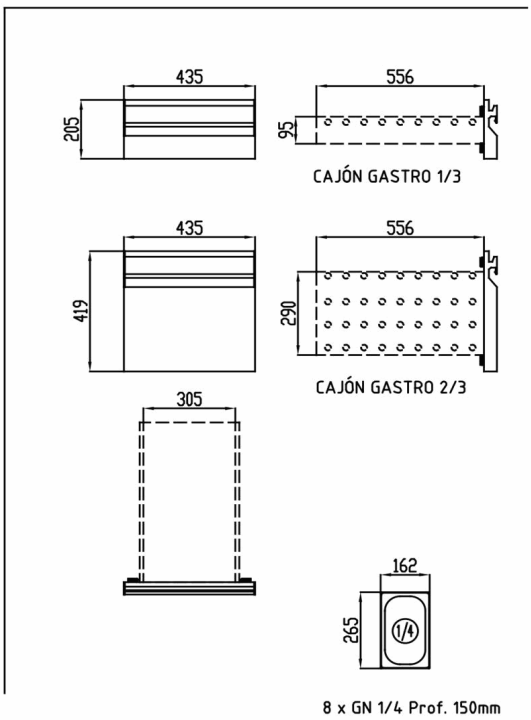
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

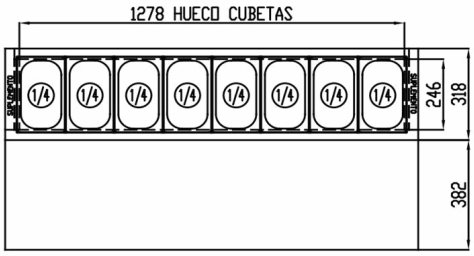
# MFEI70-140




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