

# MFEI70-180-1/6

## MESA FRÍA BIG SALAD-CHEFF 1/6

### CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Respaldo exterior en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable AISI-304, 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).
- Contrapuerta inox embutida.
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible.
- Expositor ingredientes GN 1/6-150.
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inoxidable ajustables en altura 135 - 210 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de escarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.



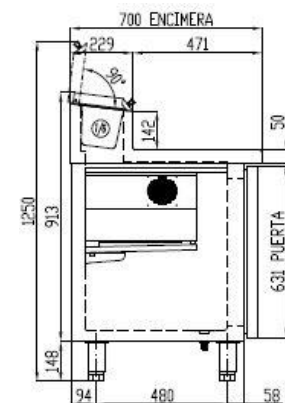
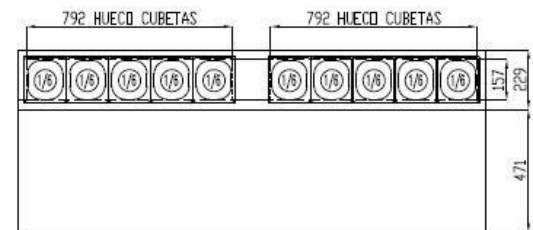
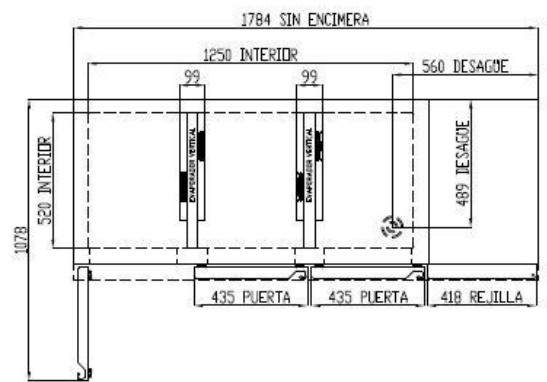
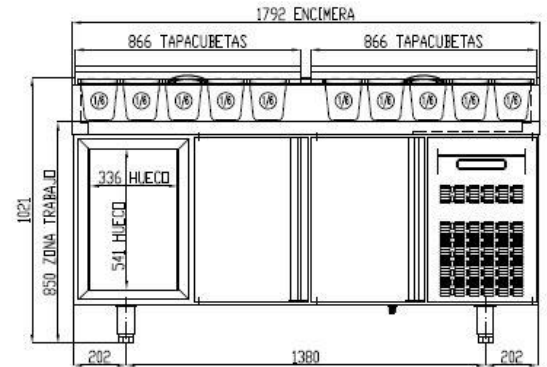
Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)	Potencia frigorífica (W)	Rango	Clase climática	Refrigerante
1795	700	850	399	845	0°C +8°C	4 (30°C 55%HR)	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

# MFEI70-180-1/6

## MESA FRÍA BIG SALAD-CHEFF 1/6

Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz
Potencia nominal	490 W
Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m <sup>3</sup> , cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	50 mm
Exterior	AISI-304 acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	AISI-304 acero inoxidable
Luz	No
Número de estantes	3 GN 1/1
Dimensiones estante (W x D)	530 mm x 325 mm



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

**CORECO S.A.** Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800

Tlfs: +34 957 50 22 75 Fax: +34 957 51 42 98

14900 LUCENA (Córdoba), Spain

[info@coreco.es](mailto:info@coreco.es)

[www.coreco.es](http://www.coreco.es)