MFEI70-225

MESA FRÍA SALAD-CHEFF / SALAD-CHEFF COUNTER

DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inoxidable.
• Respaldo en chapa de acero galvanizado.
• 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 de acero inoxidable con expositor de ingredientes integrado y cubierta inoxidable abatible.
• Expositor de ingredientes GN1/4-150mm.
• Estantes interiores GN1/1 de alambre en acero plastificado regulables en altura.
• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 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 a recessed base.
• Reversible doors with automatic closing system and magnetic seal (remains open when opened beyond 90°).
• Recessed stainless steel inner doors.
• Stainless steel worktop with integrated ingredient display and fold-down stainless steel cover.
• GN1/4-150mm ingredient display.
• Height-adjustable GN1/1 internal wire shelves made of plastic-coated steel.
• Height-adjustable stainless steel tubular feet, 135–210 mm.
• Ventilated and removable condenser unit.
• 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.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

2245 Largo / Length (mm)	**700** Fondo / Depth (mm)	**850** Alto / Heigth (mm)	**543** Capacidad / Capacity (L)	**4** 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 MODULAR · CORECO GOURMET

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

MFEI70-225

MESA FRÍA SALAD-CHEFF / TABLE FROIDE SALAD-CHEFF

DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inoxidable.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- 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 de acero inoxidable con expositor de ingredientes integrado y cubierta inoxidable abatible.
- Expositor de ingredientes GN1/4-150mm.
- Estantes interiores GN1/1 de alambre en acero plastificado regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 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 bords arrondis 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 embouties.
- Plan de travail en acier inoxydable avec présentoir à ingrédients intégré et couvercle rabattable en acier inoxydable.
- Présentoir à ingrédients GN1/4-150 mm.
- Étagères intérieures GN1/1 en fil d acier plastifié, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d acier inoxydable, réglables en hauteur de 135 à 210 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

2245 Largo / Longueur (mm)	**700** Fondo / Profondeur (mm)	**850** Alto / Hauteur (mm)	**543** Capacidad / Capacité (L)	**4** 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

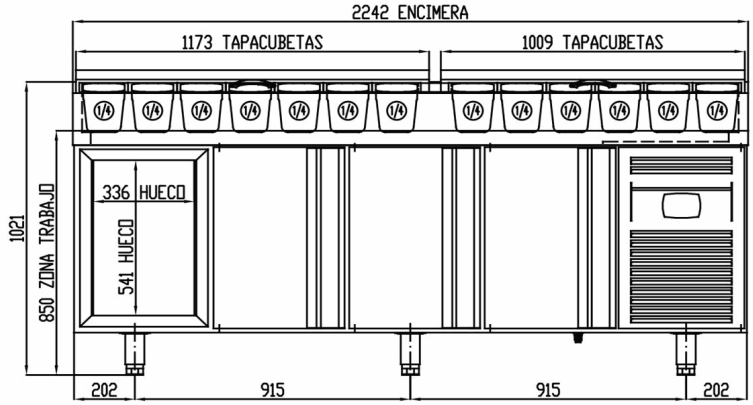
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

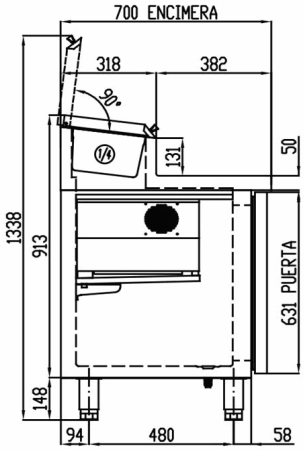
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS
CRC CORECO MEDICAL LAB
CORECO GOURMET

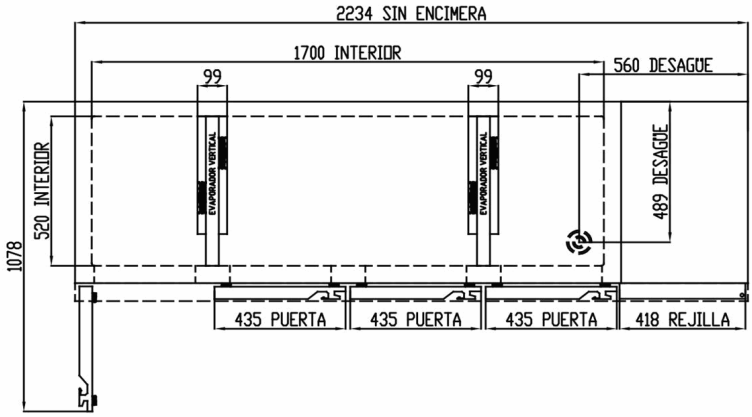
CE RoHS HACCP digital control

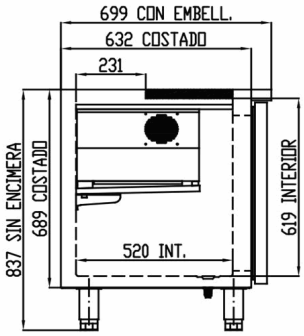
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

MFEI70-225

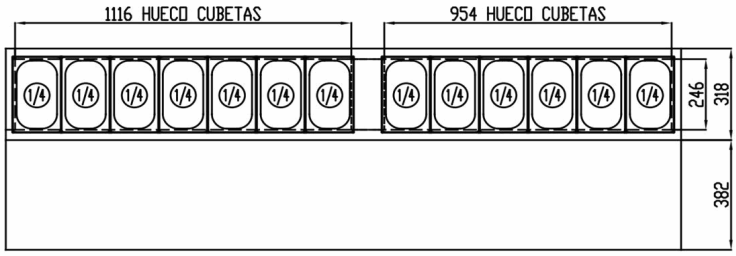


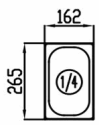






SECCIÓN SIN ENCIMERA





13 x GN 1/4 Prof. 150mm

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