MFEI80-150

MESA FRÍA BIG SALAD-PIZZA CHEFF / BIG SALAD-PIZZA 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 GN1/3-150mm.
- Estantes interiores 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 an 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.
- GN1/3-150mm ingredient display.
- Height-adjustable 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 drainage.
- 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

1495 Largo / Length (mm)	**800** Fondo / Depth (mm)	**850** Alto / Heigth (mm)	**362** Capacidad / Capacity (L)	**2** Estantes / Shelves
502 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**725** 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
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

MFEI80-150

MESA FRÍA BIG SALAD-PIZZA CHEFF / TABLE RÉFRIGÉRÉE BIG SALAD-PIZZA 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 GN1/3-150mm.
• Estantes interiores 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.
• Panneau arrière en tôle d acier galvanisé.
• 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 embouties.
• Plan de travail en acier inoxydable avec présentoir à ingrédients intégré et couvercle rabattable en acier inoxydable.
• Présentoir à ingrédients GN1/3-150 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.
• 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

1495 Largo / Longueur (mm)	**800** Fondo / Profondeur (mm)	**850** Alto / Hauteur (mm)	**362** Capacidad / Capacité (L)	**2** Estantes / Étagères
502 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**725** 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

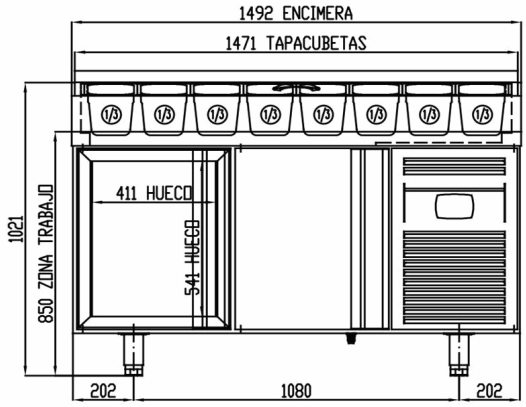
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

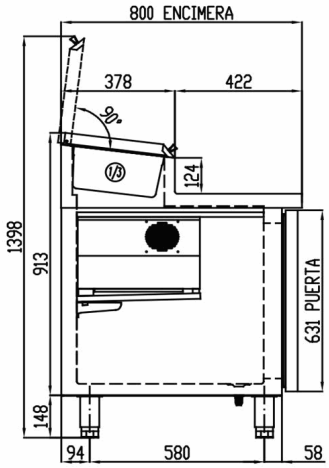
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · CORECO GOURMET

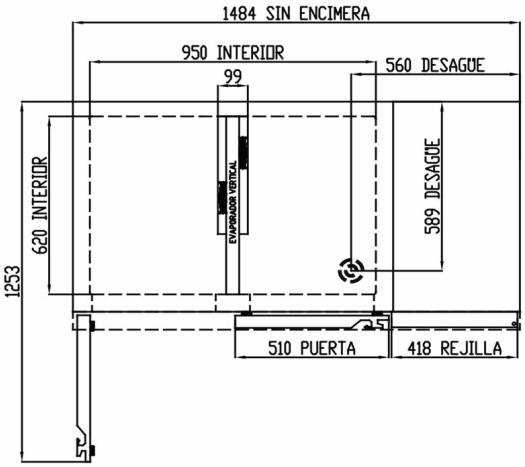
CE RoHS HACCP digital control

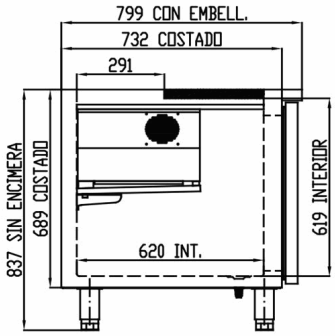
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

MFEI80-150

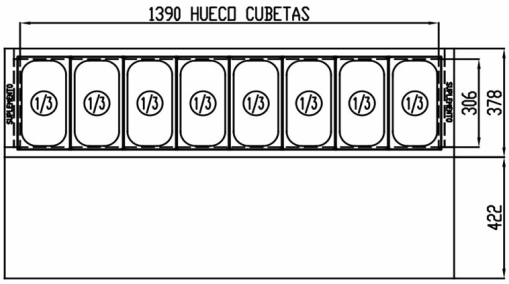


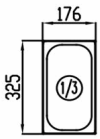






SECCIÓN SIN ENCIMERA





8 x GN 1/3 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
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