MFK-100

MESA FRÍA GN 1/1 COMPACTA KEBAB / GN 1/1 KEBAB STATION

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 de acero inoxidable con tabla de polietileno deslizante.
• Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas.
• 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 rounded edges and a recessed base.
• Reversible-opening doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when the angle exceeds 90°).
• Recessed stainless steel inner doors.
• Stainless steel worktop with a non-slip polyethylene tray.
• Glazed dome over the tray compartment.
• 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 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

925 Largo / Length (mm)	**700** Fondo / Depth (mm)	**890** Alto / Heigth (mm)	**169** Capacidad / Capacity (L)	**2** Estantes / Shelves
502 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**695** 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
COREC
COREC COLDROOMS
CRC COREC MEDICAL LAB
COREC 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

MFK-100

MESA FRÍA GN 1/1 COMPACTA KEBAB / TABLE RÉFRIGÉRÉE GN 1/1 COMPACTE KEBAB

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 de acero inoxidable con tabla de polietileno deslizante.
• Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas.
• 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 encastré.
• Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (la porte reste ouverte au-delà de 90° d ouverture).
• Contre-portes encastrées en acier inoxydable.
• Plan de travail en acier inoxydable avec plateau coulissant en polyéthylène.
• Dôme vitré au-dessus du compartiment à bacs.
• 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.

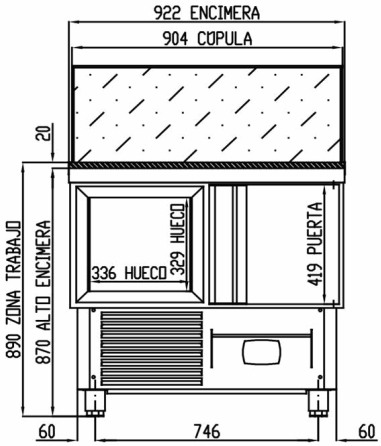
CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

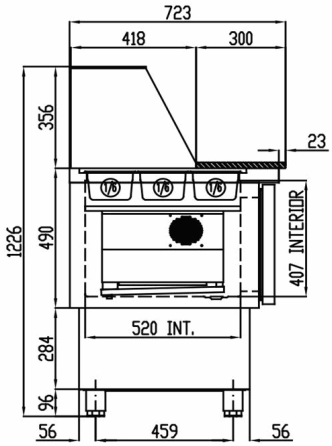
925 Largo / Longueur (mm)	**700** Fondo / Profondeur (mm)	**890** Alto / Hauteur (mm)	**169** Capacidad / Capacité (L)	**2** Estantes / Étagères
502 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**695** Potencia / Puissance (W)	**50** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**4 (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

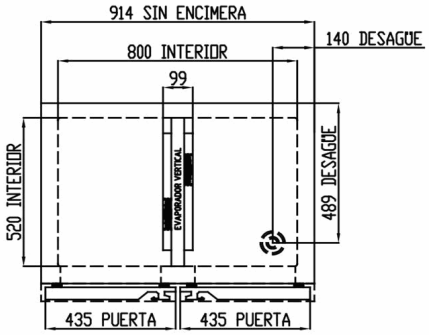
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

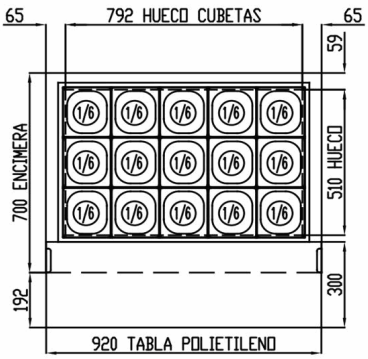
SOMOS CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · CORECO GOURMET
CE RoHS HACCP digital control
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

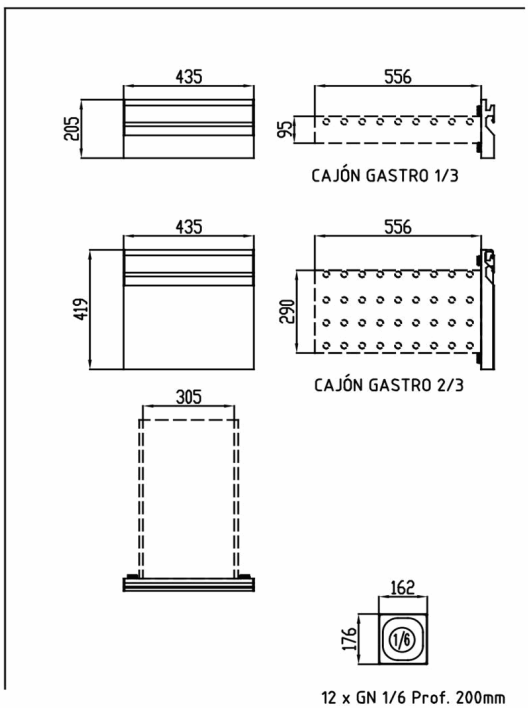
MFK-100











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
HACCP digital control

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