

MFP70-180

MESA FRÍA PIZZA GASTRO CAJONES NEUTROS

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable, excepto el respaldo.
- 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 granito, con peto trasero y laterales de 180 mm.
- 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.
- Expositor de ingredients independiente, capacidad GN1/4.
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables.



Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)	Potencia Frigorífica mesa (W)	Potencia Frigorífica expositor (W)	Rango mesa	Rango expositor	Clase Climática mesa	Clase Climática expositor	Refrigerante
1795	700	850	255	488	255	-2°C +8°C	+2°C +8°C	5 (40°C 40%HR)	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

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

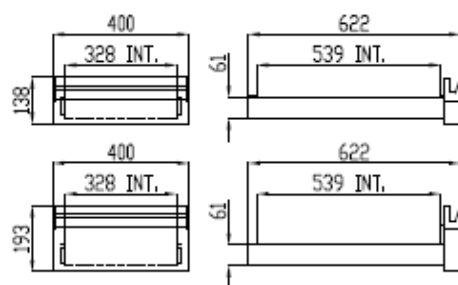
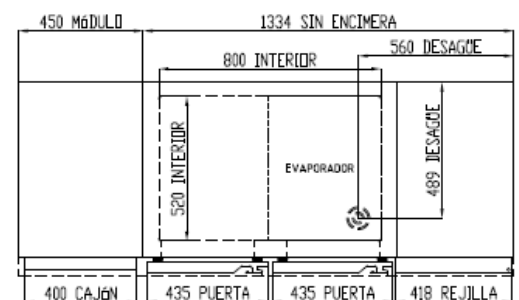
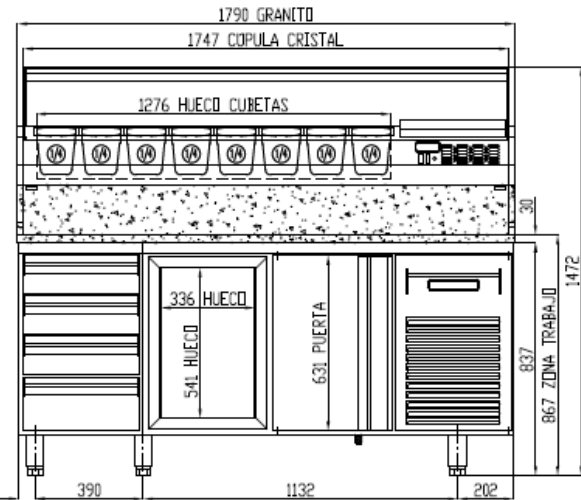
info@coreco.es

www.coreco.es

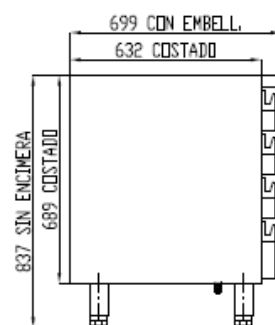
MFP70-180

MESA FRÍA PIZZA GASTRO CAJONES NEUTROS

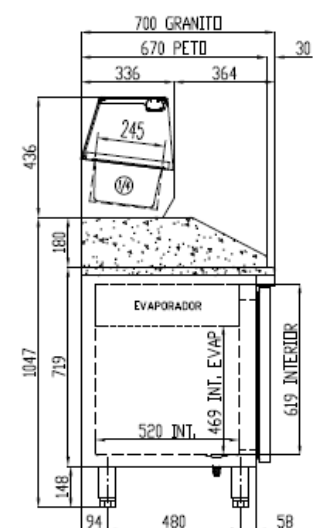
	MESA FRÍA	EXPOSITOR DE INGREDIENTES
Control de temperatura	Digital	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi	Serpentín
Condensador	Bloque aleteado	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Potencia nominal	290 W	183 W
Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m ³ , cero ODP y GWP	Poliuretano, densidad 40 kg/m ³ , cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO	HFO
Espesor aislante costado	50 mm	70 mm
Exterior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado	-
Interior	Acero inoxidable	Acero inoxidable
Luz	No	26 W
Número de estantes	2 GN 1/1	-
Dimensiones estante (W x D)	325 mm x 530 mm (2 Uds.)	-
Capacidad cubetas	-	8 GN 1/4



MÓDULO 4 CAJONES



MÓDULO 4 CAJONES



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

MFP70-180

GASTRO PIZZA CHILLER COUNTER WITH NEUTRAL DRAWERS

CARACTERÍSTICAS

- Stainless steel exterior, except rear side.
- Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners.
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense.
- Inner side of doors by stamped steel.
- Granite working surface with 180 mm upstands.
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable.
- Adjustable legs, 135 to 210 mm.
- Removable and fan assisted condenser unit.
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP.
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption.
- GN1/4 topping unit.
- Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails.



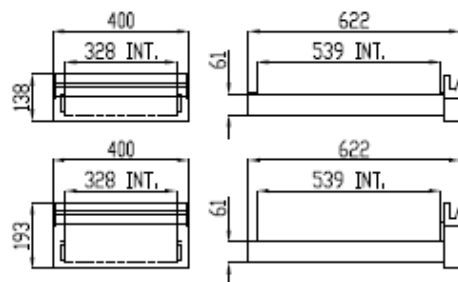
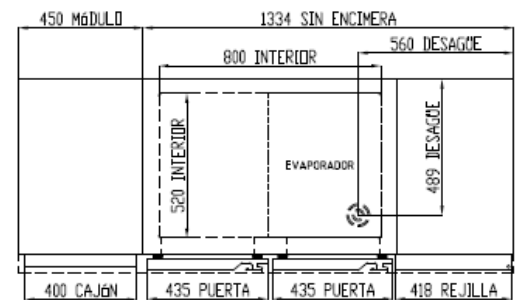
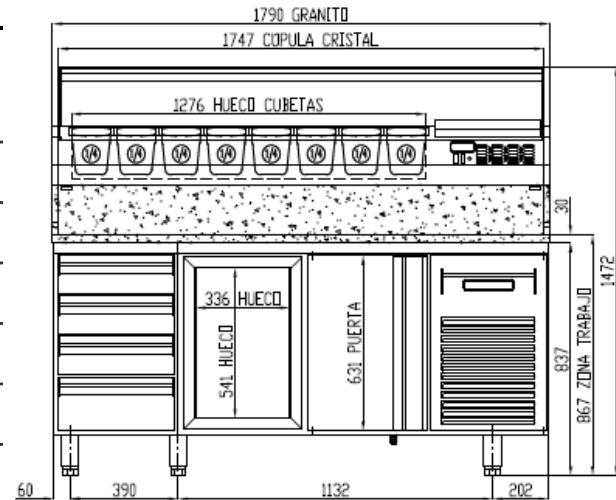
Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)	Potencia Frigorífica mesa (W)	Potencia Frigorífica expositor (W)	Rango mesa	Rango expositor	Clase Climática mesa	Clase Climática expositor	Refrigerante
1795	700	850	255	488	255	-2°C +8°C	+2°C +8°C	5 (40°C 40%HR)	4 (30°C 55%HR)	R-290

We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

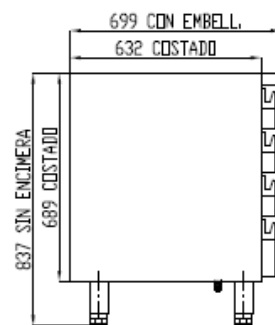
MFP70-180

GASTRO PIZZA CHILLER COUNTER WITH NEUTRAL

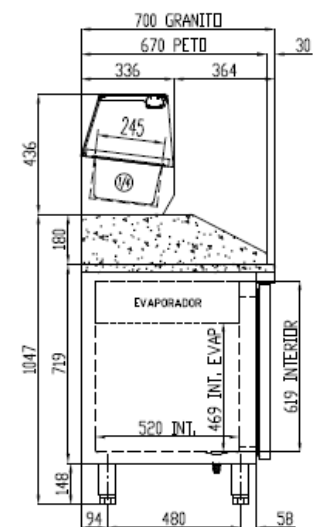
	MESA FRÍA	EXPOSITOR DE INGREDIENTES
Temperature control	Digital	Digital
Evaporator	Bloque aleteado epoxi	Serpentín
Condenser	Bloque aleteado	Bloque aleteado
Voltage / Frequency	230V / 50Hz	230V / 50Hz
Nominal power	290 W	183 W
Insulation material	Poliuretano, densidad 40 kg/m ³ , cero ODP y GWP	Poliuretano, densidad 40 kg/m ³ , cero ODP y GWP
Foaming agent	HFO	HFO
Insulation thickness	50 mm	70 mm
Exterior	Stainless steel exterior	Stainless steel exterior
Exterior rear side	Galvanized steel	-
Interior	Stainless steel exterior	Stainless steel exterior
Lighting	No	26 W
Number of shelves supplied	2 GN 1/1	-
Shelf dimensions (W x D)	325 mm x 530 mm (2 Uds.)	-
Topping unit capacity	-	8 GN 1/4



MÓDULO 4 CAJONES



MÓDULO 4 CAJONES



We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference