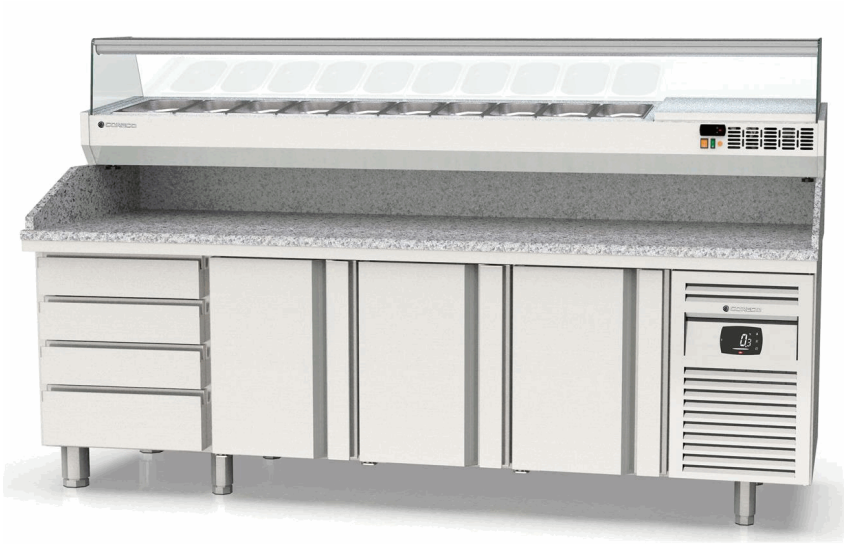
MFP80-250

MESA FRÍA PIZZA CAJÓNES NEUTROS / PIZZA COUNTER WITH NEUTRAL DRAWERS



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 granito, con peto trasero y laterales de 180mm.
- Interior con guías de acero inoxidable, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40.
- 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 ingredientes independiente, capacidad 12 GN1/4.
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, capacidad 60x40, 5 contenedores incluidos.

DESCRIPTION

- Stainless steel exterior.
- Galvanised steel sheet rear 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.
- Granite worktop, with 180 mm rear and side aprons.
- Interior with height-adjustable stainless steel runners for grills, trays or 60x40 containers.
- Height-adjustable stainless steel tubular feet, 135–210 mm.
- Ventilated and removable condenser unit.
- Forced-draught evaporator with anti-corrosion epoxy coating.
- Automatic evaporation of defrost water.
- 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.
- Separate ingredient display unit, capacity 12 GN1/4.
- Neutral drawer unit, 4 drawers on removable telescopic runners, capacity 60x40, 5 containers included.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

2545 Largo / Length (mm)	**800** Fondo / Depth (mm)	**870** Alto / Heigth (mm)	**562** Capacidad / Capacity (L)	**0** Estantes / Shelves
502 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**190** Potencia / Power (W)	**50** Espesor aislante costado / Side Insulation thickness (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Climatic class	
-2+8 Rango / Range (ºC)	**R290** Refrigerante / Refrigerant	**230** Voltaje / Voltage (V)	**50** Frecuencia / Frequency (Hz)	**HFO** Espumante / Blowing Agent

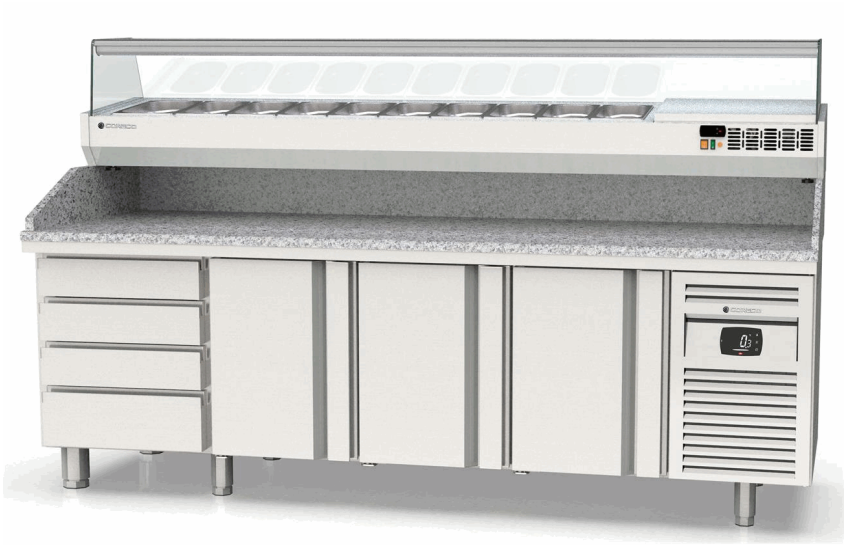
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS CRC CORECO GOURMET

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

MFP80-250

MESA FRÍA PIZZA CAJÓNES NEUTROS / TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR PIZZA AVEC TIROIRS NEUTRES



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 granito, con peto trasero y laterales de 180mm.
- Interior con guías de acero inoxidable, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40.
- 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 ingredientes independiente, capacidad 12 GN1/4.
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, capacidad 60x40, 5 contenedores incluidos.

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 (reste ouverte au-delà de 90° d ouverture).
- Contre-portes en acier inoxydable embouties.
- Plan de travail en granit, avec rebord arrière et latéraux de 180 mm.
- Intérieur équipé de glissières en acier inoxydable, réglables en hauteur pour les grilles, les plateaux ou les bacs 60x40.
- 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.
- Présentoir à ingrédients indépendant, capacité 12 GN1/4.
- Corps à tiroirs neutre, 4 tiroirs sur glissières télescopiques amovibles, capacité 60 × 40, 5 bacs inclus.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

2545 Largo / Longueur (mm)	**800** Fondo / Profondeur (mm)	**870** Alto / Hauteur (mm)	**562** Capacidad / Capacité (L)	**0** Estantes / Étagères
502 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**190** Potencia / Puissance (W)	**50** Espesor aislante costado / Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	**5 (40ºC 40%HR)** Clase climática / Classe climatique	
-2+8 Rango / Plage de température (ºC)	**R290** Refrigerante / Fluide frigorigène	**230** Voltaje / Tension (V)	**50** Frecuencia / Fréquence (Hz)	**HFO** Espumante / Agent moussant

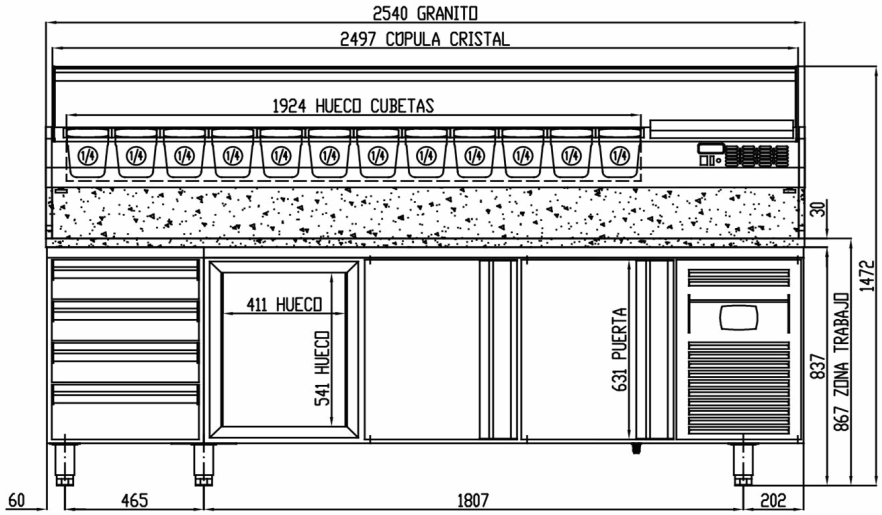
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

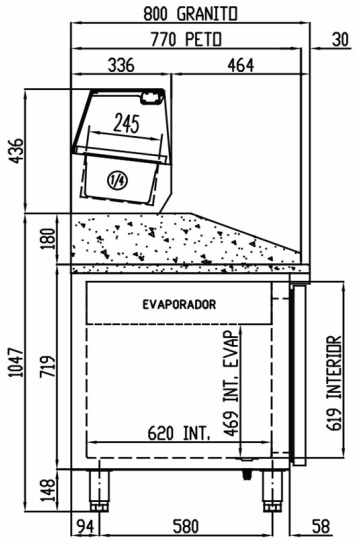
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS
CRC CORECO MEDICAL LAB
CORECO GOURMET

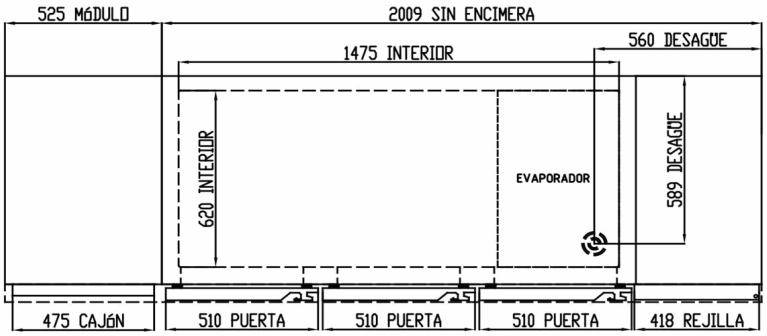
CE RoHS HACCP digital control

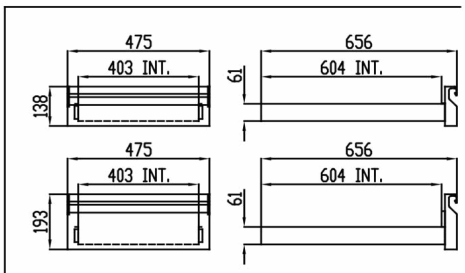
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

MFP80-250

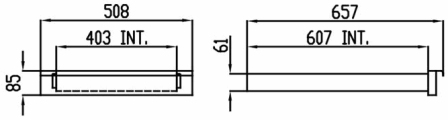




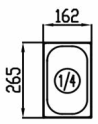




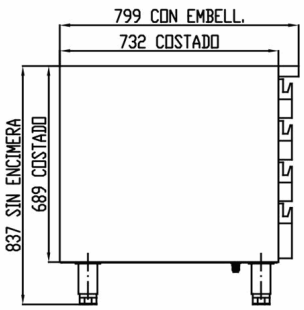
MÓDULO 4 CAJONES



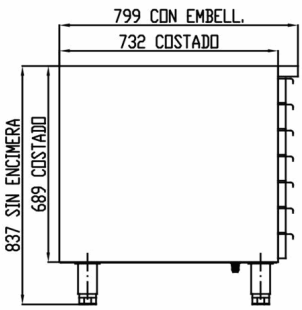
MÓDULO 7 CAJONES



12 x GN 1/4 Prof. 150mm



MÓDULO 4 CAJONES



MÓDULO 7 CAJONES

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

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