

MR70-225

MESA FRÍA PIZZA / PIZZA 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).
- Contrapuestas inox embutidas.
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180mm.
- Estantes interiores GN 1/1 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.
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad 10 GN1/4.

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.
- Granite worktop, with 180 mm rear and side aprons.
- Height-adjustable GN 1/1 internal wire shelves made of plastic-coated steel.
- Height-adjustable stainless steel tubular feet, 135–210 mm.
- Ventilated and removable condensing 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 10 GN 1/4.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

2245

Largo / Length
(mm)

700

Fondo / Depth
(mm)

870

Alto / Height
(mm)

543

Capacidad / Capacity
(L)

4

Estantes / Shelves

845

Potencia Frig. / Frig Power
(W)

290

Potencia / Power
(W)

50

Espesor aislante costado / Side Insulation
thickness (mm)

5 (40°C 40%HR)

Clase climática / Climatic class

-2+8

Rango / Range
(°C)

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 COLDBOOTS



 CORECO COFFEEBAR

 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



MR70-225

MESA FRÍA PIZZA / TABLE FROIDE POUR PIZZA



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.
- Estantes interiores GN 1/1 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.
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad 10 GN1/4.

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 (elles restent ouvertes au-delà de 90° d'ouverture).
- Contre-portes en inox encastrées.
- Plan de travail en granit, avec rebord arrière et latéraux de 180 mm.
- Étagères intérieures GN 1/1 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.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

2245

Largo / Longueur
(mm)

700

Fondo / Profondeur
(mm)

870

Alto / Hauteur
(mm)

543

Capacidad / Capacité
(L)

4

Estantes / Étagères

845

Potencia Frig. / Puissance frigorifique
(W)

290

Potencia / Puissance
(W)

50

Espesor aislante costado / Épaisseur de
l'isolation latérale (mm)

5 (40°C 40%HR)

Clase climática / Classe climatique

-2+8

Rango / Plage de température
(°C)

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**

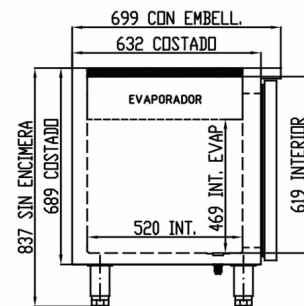
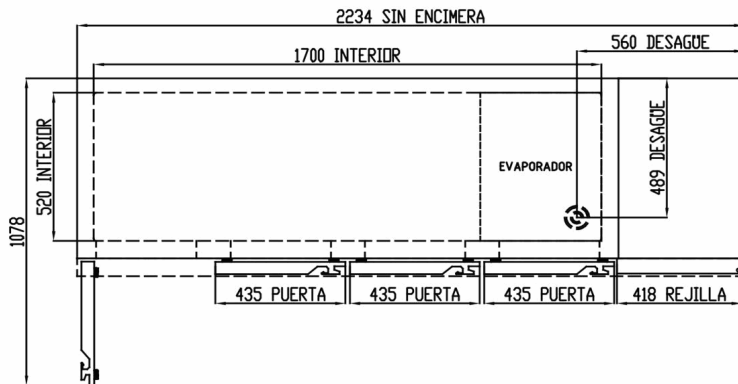
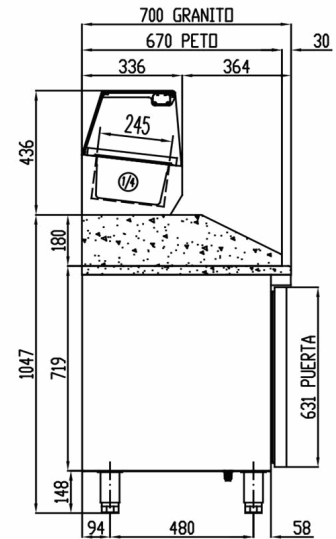
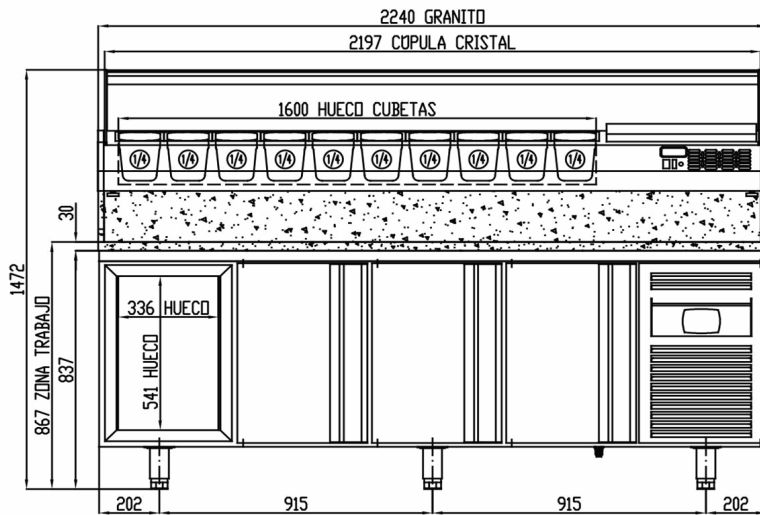
 

 Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)

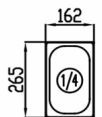
Tlf: **00 34 957 50 22 75**
Email: **info@coreco.es**



MR70-225



SECCIÓN SIN ENCIMERA



10 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



Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)

Tel: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

