

MR80-200

MESA FRÍA PIZZA PASTELERA

CARACTERÍSTICAS

- 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 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.



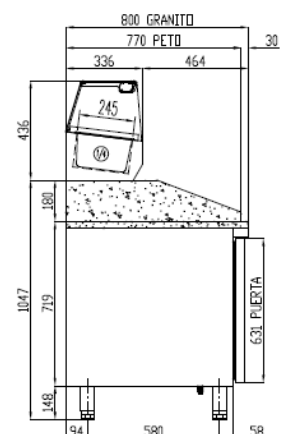
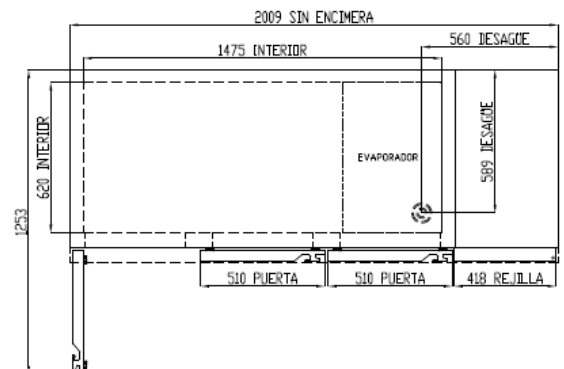
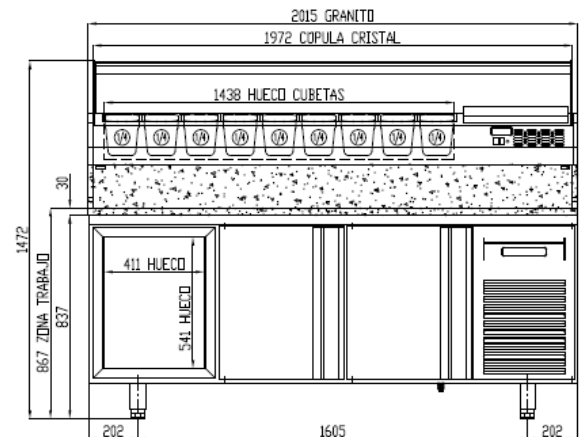
| Largo (mm) | Fondo (mm) | Alto (mm) | Capacidad (L) | Potencia Frigorífica mesa (W) | Potencia Frigorífica expositor (W) | Rango mesa | Rango expositor | Clase Climática mesa | Clase Climática expositor | Refrigerante |
|------------|------------|-----------|---------------|-------------------------------|------------------------------------|------------|-----------------|----------------------|---------------------------|--------------|
| 2020 | 800 | 850 | 562 | 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

MR80-200

MESA FRÍA PIZZA PASTELERA

| | 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 | - | - |
| Dimensiones estante (W x D) | - | - |
| Capacidad cubetas | - | 9 GN 1/4 |



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

MR80-200

PASTELERA PIZZA CHILLER COUNTER

CARACTERÍSTICAS

- Stainless steel exterior.
- Rear side galvanized panel.
- 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.



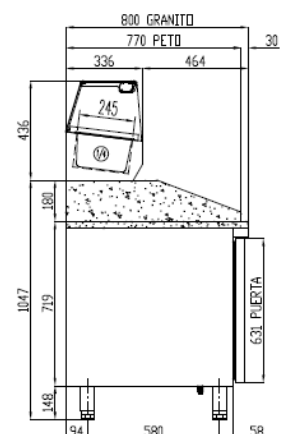
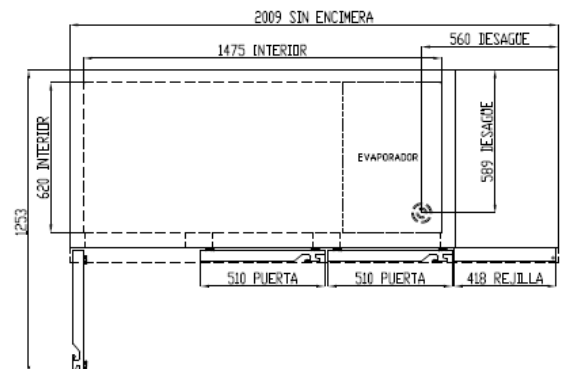
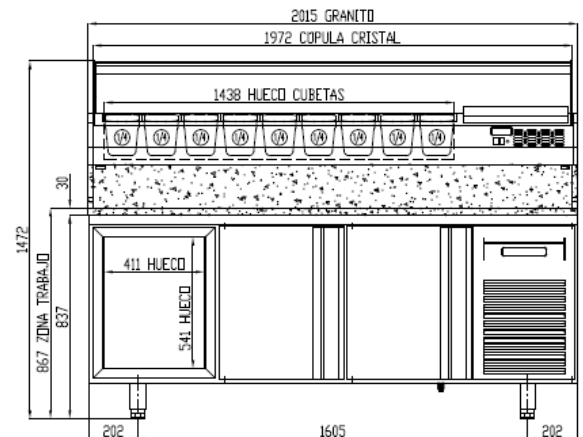
| Largo (mm) | Fondo (mm) | Alto (mm) | Capacidad (L) | Potencia Frigorífica mesa (W) | Potencia Frigorífica expositor (W) | Rango mesa | Rango expositor | Clase Climática mesa | Clase Climática expositor | Refrigerante |
|------------|------------|-----------|---------------|-------------------------------|------------------------------------|------------|-----------------|----------------------|---------------------------|--------------|
| 2020 | 800 | 850 | 562 | 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

MR80-200

PASTELERA PIZZA CHILLER COUNTER

| | 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 | - | - |
| Shelf dimensions (W x D) | - | - |
| Topping unit capacity | - | 9 GN 1/4 |



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