# MR80-250

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).
• Contrapuertas inox embutidas.
• Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180mm.
• Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (3 en dotación).
• 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.

## DESCRIPTION

• Stainless steel exterior.
• Galvanised steel back panel.
• Stainless steel interior with curved edges and a recessed base.
• Reversible doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when the angle exceeds 90°).
• Recessed stainless steel inner doors.
• Granite worktop, with 180mm rear and side aprons.
• Interior with height-adjustable stainless steel runners for grills, trays or 60x40x7 containers (3 supplied).
• 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.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **2545** Largo / Length (mm) | **800** Fondo / Depth (mm) | **870** Alto / Heigth (mm) | **761** Capacidad / Capacity (L) | **0** Estantes / Shelves |
| **845** Potencia Frig. / Frig Power (W) | **320** 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 · 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

# MR80-250

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.
• Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (3 en dotación).
• 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.

## DESCRIPTION

• Extérieur en acier inoxydable.
• Paroi 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.
• Intérieur équipé de glissières en acier inoxydable, réglables en hauteur pour les grilles, plateaux ou bacs 60x40x7 (3 fournis).
• 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.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

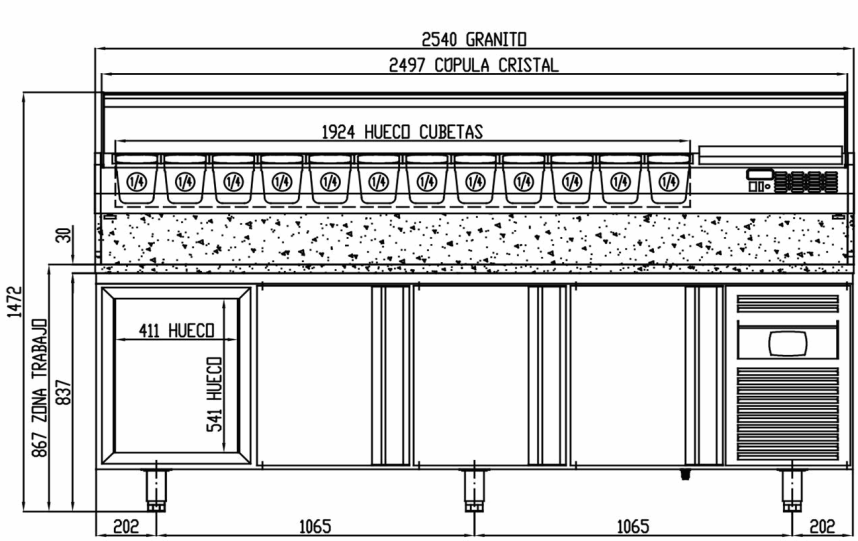
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **2545** Largo / Longueur (mm) | **800** Fondo / Profondeur (mm) | **870** Alto / Hauteur (mm) | **761** Capacidad / Capacité (L) | **0** Estantes / Étagères |
| **845** Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W) | **320** Potencia / Puissance (W) | **50** Espesor 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 |

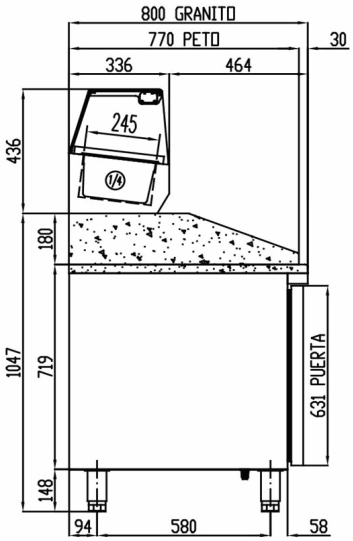
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

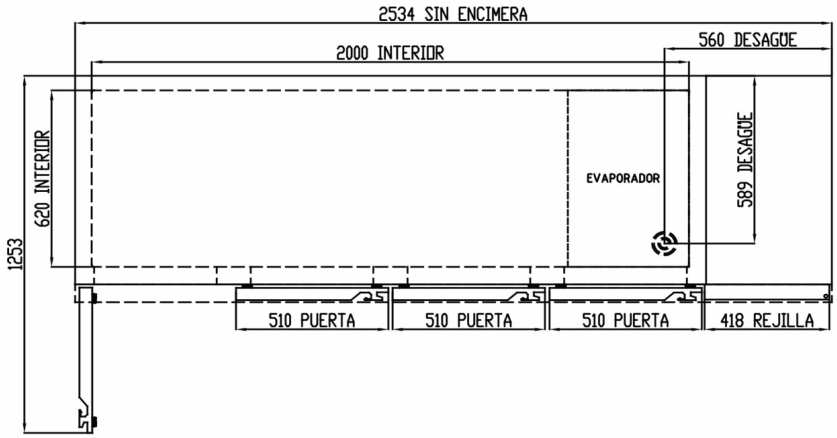
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO REFRIGERATION · CORECO GOURMET

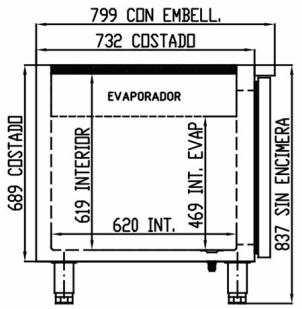
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

# MR80-250

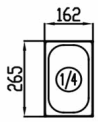



SECCIÓN SIN ENCIMERA




12 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
CORECO
CORECO COLDROOMS
CORECO GOURMET
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es