TGR-135-S

MESA GASTRO REFRIGERACIÓN / GASTRO CHILLER 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).
• Encimera de acero inoxidable con peto trasero sanitario de 100 mm.
• Estantes interiores GN1/1 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.

DESCRIPTION

• Stainless steel exterior.
• Galvanised steel sheet rear panel.
• Stainless steel interior with rounded edges and a recessed base.
• Reversible-opening doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when the opening angle exceeds 90°).
• Stainless steel worktop with a 100 mm sanitary rear splashback.
• Height-adjustable GN1/1 internal wire shelves made of plastic-coated steel.
• Height-adjustable stainless steel tubular feet (135–210 mm).
• Ventilated and removable condenser unit.
• Forced-draught evaporator with anti-corrosion epoxy coating.
• Automatic defrost water evaporation.
• 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.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / GENERAL FEATURES

1345 Largo / Length (mm)	**700** Fondo / Depth (mm)	**850** Alto / Heigth (mm)	**255** Capacidad / Capacity (L)	**2** Estantes / Shelves
502 Potencia Frig. / Frig Power (W)	**235** 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 REFRIGERATION · 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

TGR-135-S

MESA GASTRO REFRIGERACIÓN / TABLE GASTRO RÉFRIGÉRÉE



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).
- Encimera de acero inoxidable con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes interiores GN1/1 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.

DESCRIPTION

- Extérieur en acier inoxydable.
- Panneau arrière en tôle d acier galvanisé.
- Intérieur en acier inoxydable avec bords arrondis et fond embouti.
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (la porte reste ouverte au-delà de 90° d ouverture).
- Plan de travail en acier inoxydable avec dosseret arrière sanitaire de 100 mm.
- Étagères intérieures GN1/1 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.
- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion.
- Évacuation 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.

CARACTERÍSTICAS GENERALES / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1345 Largo / Longueur (mm)	**700** Fondo / Profondeur (mm)	**850** Alto / Hauteur (mm)	**255** Capacidad / Capacité (L)	**2** Estantes / Étagères
502 Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W)	**235** 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

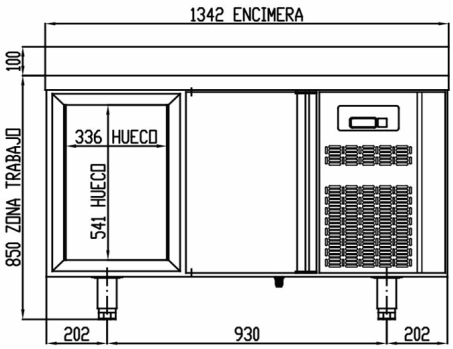
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

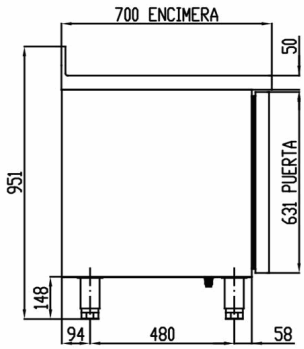
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · CORECO GOURMET

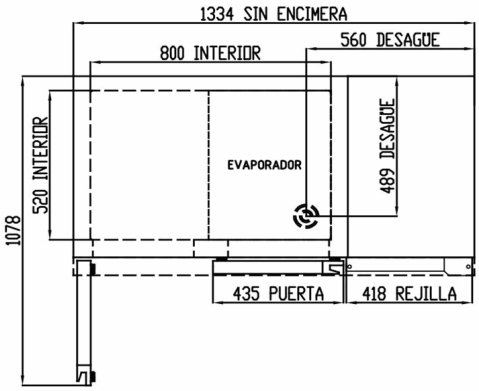
CE RoHS HACCP digital control

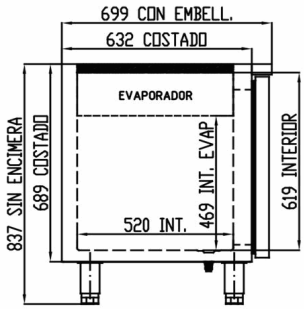
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

TGR-135-S









SECCIÓN SIN ENCIMERA

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

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