# TGR-180

MESA GASTRO REFRIGERACIÓN / GASTRO CHILLER COUNTER



## DESCRIPCIÓN

- Exterior en acero inoxidable AISI-430.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 con aristas curvas y fondo embutido AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera de acero inoxidable AISI-304 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

- Exterior in AISI-430 stainless steel.
- Rear panel in galvanised sheet steel.
- Interior in AISI-304 stainless steel with rounded edges and an AISI-304 embossed base.
- Reversible-opening doors, with automatic closing system and magnetic seal (remains open when the opening angle exceeds 90°).
- AISI-304 stainless steel worktop with a 100 mm sanitary rear apron.
- Height-adjustable GN1/1 interior 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 defrost water drainage.
- 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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1795** Largo / Length (mm) | **700** Fondo / Depth (mm) | **850** Alto / Heigth (mm) | **399** Capacidad / Capacity (L) | **3** Estantes / Shelves |
| **502** Potencia Frig. / Frig Power (W) | **238** 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-180

MESA GASTRO REFRIGERACIÓN / TABLE GASTRO RÉFRIGÉRÉE



## DESCRIPCIÓN

• Exterior en acero inoxidable AISI-430.
• Respaldo en chapa de acero galvanizado.
• Interior en acero inoxidable AISI-304 con aristas curvas y fondo embutido AISI-304.
• Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
• Encimera de acero inoxidable AISI-304 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 AISI-430.
• Paroi arrière en tôle d acier galvanisé.
• Intérieur en acier inoxydable AISI-304 avec bords arrondis et fond embouti en AISI-304.
• 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 AISI-304 avec rebord 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.
• Évaporation automatique de l eau de dégivrage.
• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, 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

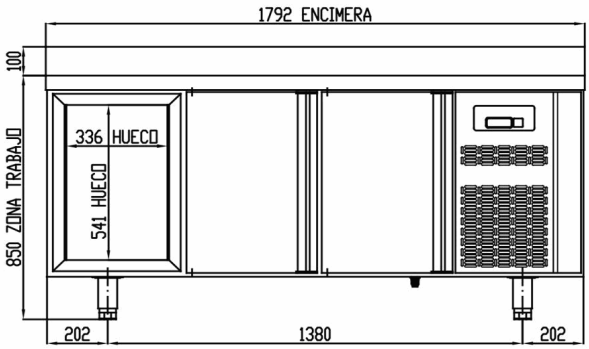
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1795** Largo / Longueur (mm) | **700** Fondo / Profondeur (mm) | **850** Alto / Hauteur (mm) | **399** Capacidad / Capacité (L) | **3** Estantes / Étagères |
| **502** Potencia Frig. / Puissance frigorifique (W) | **238** Potencia / Puissance (W) | **50** Espesor 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 |

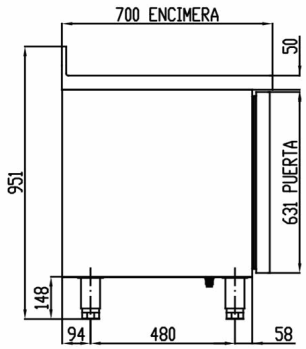
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia / Caractéristiques techniques et de construction susceptibles d'être modifiées sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme des références

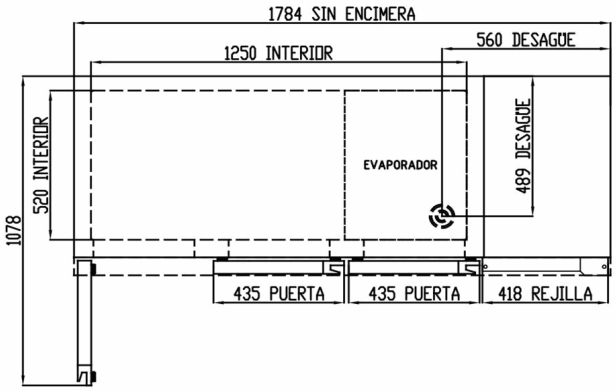
SOMOS
CORECO
CORECO COLDROOMS · CRC CORECO · CORECO GOURMET

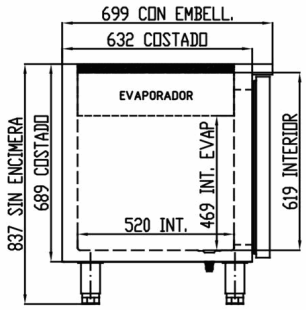
Ctra. Córdoba-Málaga Km.80,800, 14900 Lucena (Córdoba)
Tlf: 00 34 957 50 22 75
Email: info@coreco.es

# TGR-180




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