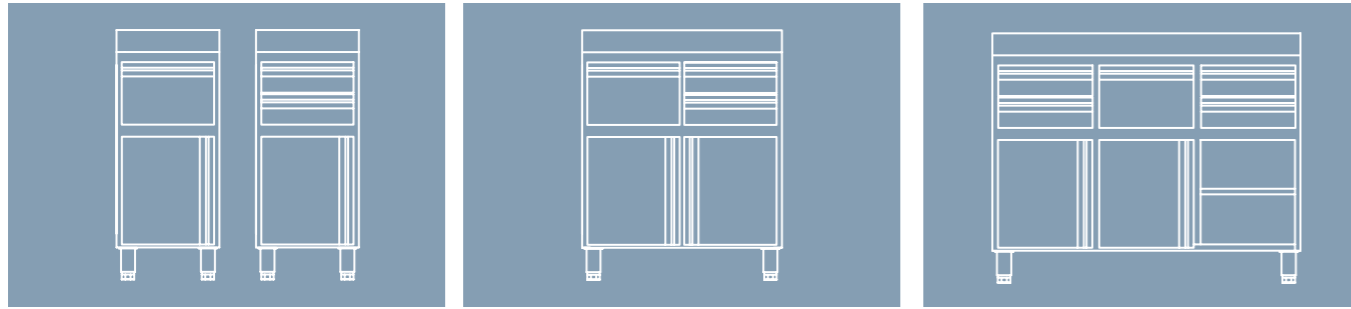


- 282-283 FRETE MOSTRADOR CAFETERA COMPACTO • COMPACT COFFE FRONT COUNTER
- 284-285 FRETE MOSTRADOR CAFETERA • COFFE FRONT COUNTER
- 286-287 ESTANTERÍA FRETE MOSTRADOR • FRONT COUNTER TABLE
- 288-289 CARROS CALIENTES PARA DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS • HOT DISTRIBUTION TROLLEYS
- 290 MESAS CALIENTES • HOT COUNTER
- 291 MESAS NEUTRAS • AUXILIAR COUNTERS
- 292 MESAS DE TRABAJO DESMONTADAS, 850 ALTURA • 850 HEIGHT DETACHABLE MURAL TABLE
- 293 MESA BAJO COCINAS, 600 ALTURA, MONTADAS Y SOLDADAS • MOUNTED AN WELDED 600 UNDER BROILER TABLE
- 294 ACCESORIOS MESAS DE TRABAJO • TABLES ACCESORIES
- 295 MESA PREPARACIÓN • FOOD PREPARATION TABLE
- 296 MESA DE ENTRADA-SALIDA LAVAVAJILLAS • IN-LET OUT-LET DISHWASHER TABLE
- 297 LAVAMANOS • HAND WISH BASIN





MCC-50-T
MCC-50-C

MCC-90

MCC-140

Características técnicas - Technical data

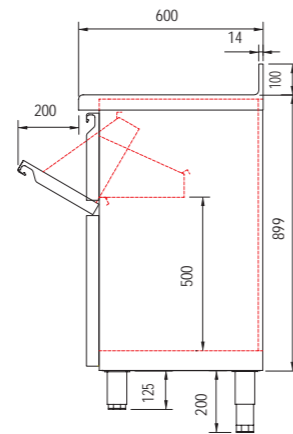
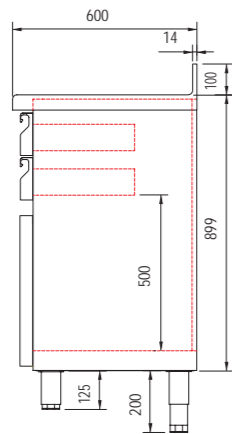
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	peso neto net weight (Kg)	cajones drawers	tolva hopper	puertas doors
MCC-50-T	475	1040	600	28	0	1	1
MCC-50-C	475	1040	600	28	2	0	1
MCC-90	915	1040	600	55	2	1	2
MCC-140	1375	1040	600	85	4	1	2

Características técnicas

Technical data

- Módulos de diseño compacto
 - Exterior y estantes en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
 - Respaldo en acero plastificado
 - Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
 - Cajones con guías de rodamientos
 - Cajón tolva para café, desmontable
 - Cajones y tolva, son intercambiables
 - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

- Compact designed modules
 - AISI-304 18/10 stainless steel exterior and shelf, except the rear side
 - AISI-304 18/10 stainless steel exterior and shelves, except the rear side
 - Rear panel in plasticized steel
 - AISI-30418/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
 - Drawers with slides
 - Detachable coffee-grounds hopper
 - Interchangeable drawers (auxiliary and coffee)
 - AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Can be produced on request, in different measures



**Frente mostrador cafetera compacto
Compact coffe front counter**



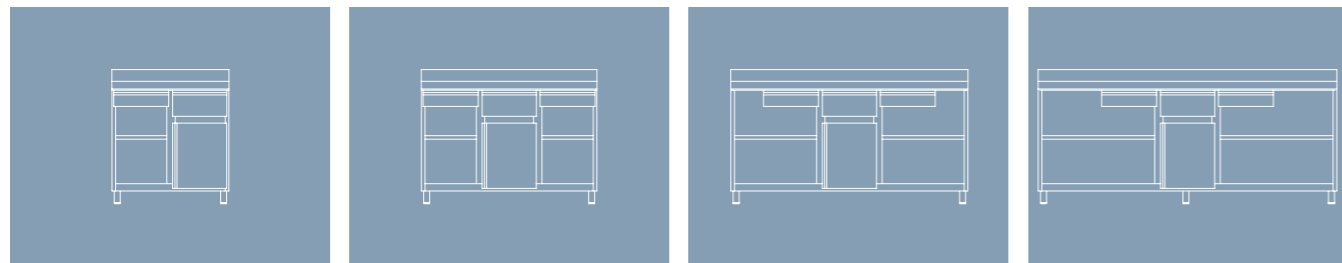
MCC-50-T

MCC-90

FMR-150 + MCC-50T
Encimera especial
Special worktop

MCC-140

Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 24 y 29 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 24 and 29



MC-100	MC-150	MC-200	MC-250
MC-100-2	MC-150-2	MC-200-2	MC-250-2

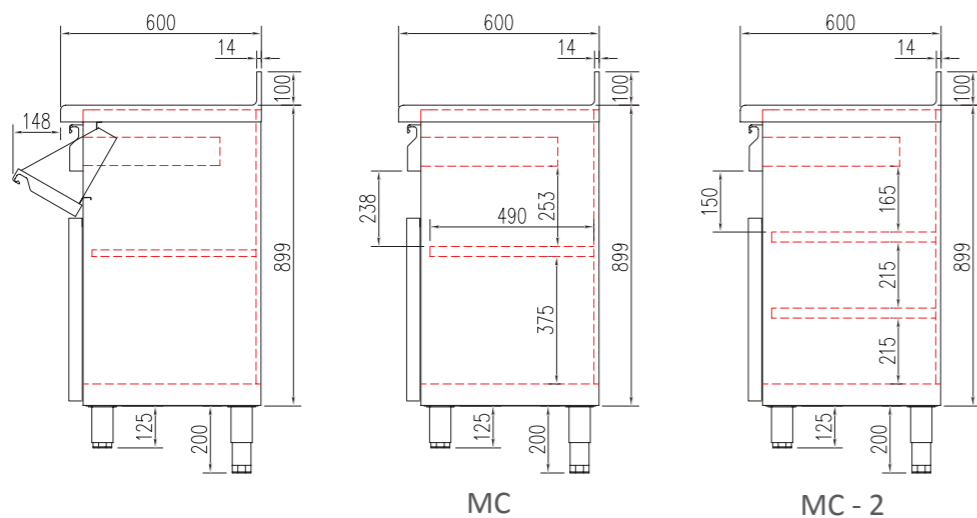
Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	peso neto net weight (Kg)	cajones drawers
MC-100	1000	1040	600	66	1
MC-150	1495	1040	600	75	2
MC-200	2020	1040	600	84	2
MC-250	2545	1040	600	93	2

Características técnicas Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
 - Respaldo en acero plastificado.
 - Apoyos inox, regulables en altura.
 - Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
 - Tolva para café con golpeador.
 - MC - Un estante intermedio.
 - MC-2 - Dos estantes intermedios.
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except for backing.
 - Plasticised steel backing.
 - Height-adjustable stainless steel supports.
 - Auxiliary drawers on guides with wheels.
 - Coffee sediment special drawer with hitting surface.
 - MC - One intermediate shelf.
 - MC-2 - Two intermediate shelves.
- Can be produced on request, in different measures



MC

MC - 2



Frente mostrador cafetera
Coffe front counter



MC - 150



Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 24 y 29 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 24 and 29



EFM60-100
EFM60-100-2
EFM35-100
EFM35-100-2

EFM60-150
EFM60-150-2
EFM35-150
EFM35-150-2

EFM60-200
EFM60-200-2
EFM35-200
EFM35-200-2

Características técnicas - Technical data

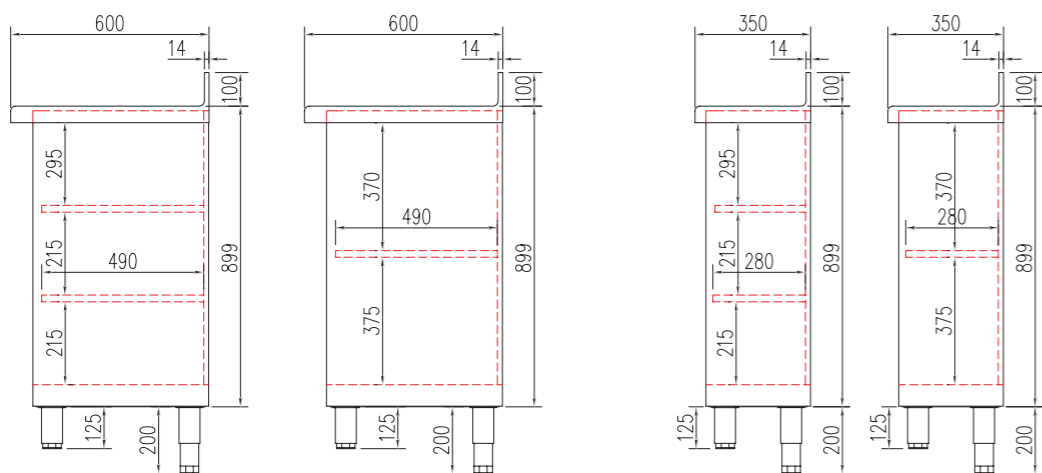
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	peso neto net weight (Kg)
EFM60-100	1000	1040	600	49
EFM60-150	1495	1040	600	60
EFM60-200	2020	1040	600	71
EFM35-100	1000	1040	350	34
EFM35-150	1495	1040	350	45
EFM35-200	2020	1040	350	56

Características técnicas

Technical data

- Exterior y estantes en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- EFM-2: de serie dos estantes
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior and shelves, except the rear side
- Rear panel in plasticized steel
- AISI-30418/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- EFM-2: two shelves as standard
- Can be produced on request, in different measures



EFM60-2

EFM60

EFM35-2

EFM35



**Estantería frente mostrador
Front counter table**



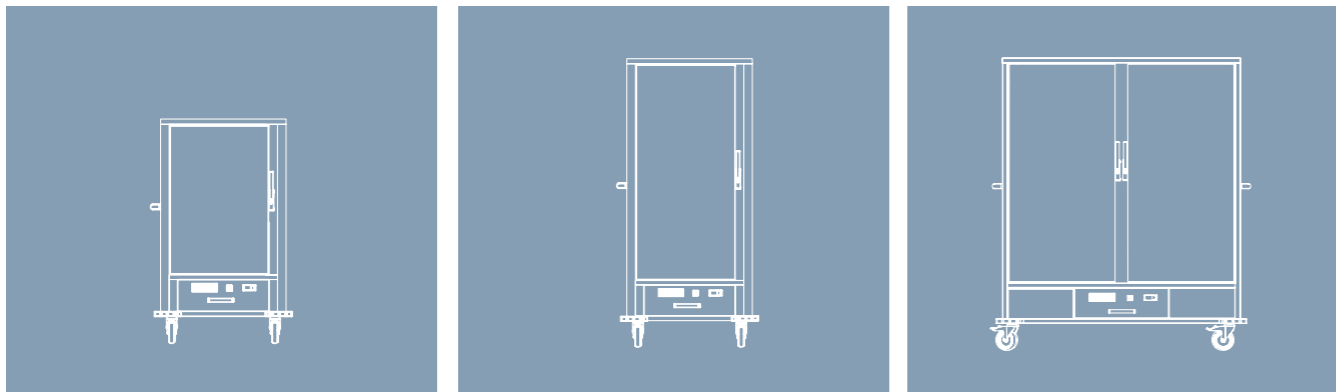
EFM60 -200 - 2



EFM35 -150



Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 24 y 29 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 24 and 29



CC-11-GN

CC-21-GN

CC-42-GN

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia power (W)	capacidad capacity GN 2/1	capacidad platos plate capacity ø260	puertas doors (uds)	tensión monofásica single phase voltage	regulación temperatura temperature set
CC-11-GN	810	1150	810	2100	10	40	1	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
CC-21-GN	810	1740	810	3100	20	80	1	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
CC-42-GN	1470	1740	810	4100	40	160	2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C

Características técnicas

Technical data

- Constructidos íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10, con estructura y componentes reforzados.
- Cuerpo totalmente hermético, aristas interiores con curva sanitaria de amplio radio.
- Máxima eficiencia energética: aislamiento integral en espuma de poliuretano de alta densidad y gran espesor, resistente a la humedad y alta temperatura.
- Puertas dotadas de cierres con tirador y llave, apertura de 180°C.
- Buletes de silicona.
- Bloque de guías laterales extraíble de una pieza.
- Separación entre guías de 60 mm (parrillas o bandejas, **no incluidas**).
- Ruedas insonorizadas ø 125, con freno.
- Paragolpes de goma y asa para transporte.
- Parrillas centrales opcionales.
- Bloque calórico, totalmente extraíble para mantenimiento y limpieza, con bandeja de humedad removible, resistencias ventiladas y cable de conexión en espiral.
- Protección de seguridad mediante fusible térmico.
- Termómetro-termostato digital e interruptor luminoso ON/OFF.

- Constructed of stainless steel AISI 304 18/10, with reinforced structure and components.
- Body completely airtight inner edges curved broad health radio.
- Maximum Energy Efficiency: fully insulated with polyurethane foam, high density thick, moisture resistant and high temperature.
- Door locks equipped with handle and key, opening of 180°C.
- Silicone Gaskets.
- Block side guides removable in one piece.
- Separation between guides 60 mm (racks or trays not included).
- Wheels ø 125 soundproofed, with brakes.
- Rubber bumpers and handle for transport.
- Optional power grids.
- Block heat, fully removable for maintenance and cleaning, humidity tray removable ventilated heating cable pigtail.
- Safety protection by thermal fuse.
- Thermometer, digital thermostat and light switch ON / OFF.



Opciones - Options

Parrilla GN 2/1
230v 60Hz / 115v 60Hz

GN 2/1 shelf
230v 60Hz / 115v 60Hz



Carros calientes para distribución de comidas
Hot distribution trolleys



CC-42-GN

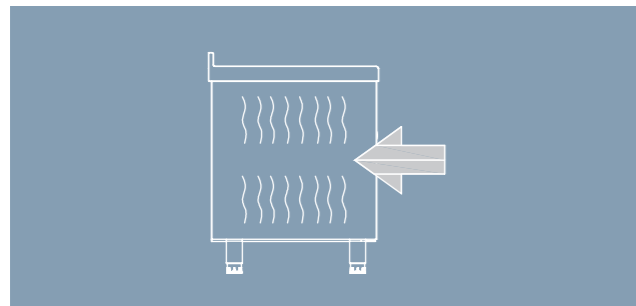


CC-11-GN

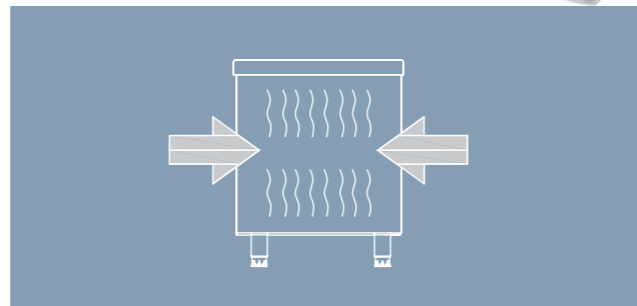


CC-21-GN

Mesas calientes
Hot counter



MCA70-120
MCA70-160
MCA70-180



MCAP70-120
MCAP70-160
MCAP70-180

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia power (W)	capacidad platos plate capacity ø260	puertas correderas sliding doors (uds)	tensión monofásica single phase voltage	regulación tempera- tura temperature set
MCA70-120	1200	850	700	2100	40	2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
MCA70-160	1600	850	700	3100	80	2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
MCA70-180	1800	850	700	3100	72	2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
MCAP70-120	1200	850	700	2100	160	2+2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
MCAP70-160	1600	850	700	3100	288	2+2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
MCAP70-180	1800	850	700	3100	80	2+2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C

- Constructed integrally in stainless steel AISI 304 18/10
- Estructura, estante y encimera reforzados
- Encimera, con acabados soldados
- Frente curvo y peto trasero (según modelo) sanitario de 100 mm
- Máxima eficiencia energética: aislamiento integral (estructura y puertas) en espuma de poliuretano de alta densidad y gran espesor, resistente a la humedad y alta temperatura
- Puertas correderas suspendidas, con rodamientos de bolas
- Pies en acero inox, regulables en altura
- Calefacción interior por resistencias ventiladas, extraíbles
- Protección de seguridad mediante fusible térmico.
- Termómetro-termostato digital e interruptor luminoso ON/OFF

MCA: Mesa mural con peto 100 mm (opcional sin peto al mismo precio)
MCAP: Mesa pasante, puertas a dos caras

- Constructed of stainless steel AISI 304 18/10
- Structure, and top shelf reinforced
- Countertop, welded
- Front curved and 100 mm sanitary splash-back (depend on model)
- Maximum energy efficiency: insulation integral (structure and doors) in polyurethane foam, high density thick, moisture resistant and high temperature
- Sliding doors suspended with ball bearings
- Feet in stainless steel, adjustable in height
- Heating resistors airy interior, removable
- Safety protection by thermal fuse.
- Thermometer, digital thermostat and light switch ON / OFF

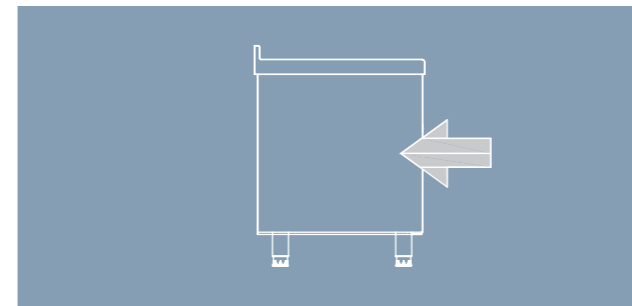
MCA: Wall table with 100 mm splash-back (optional without at the same price)
MCAP: Pass-through table, doors on both sides



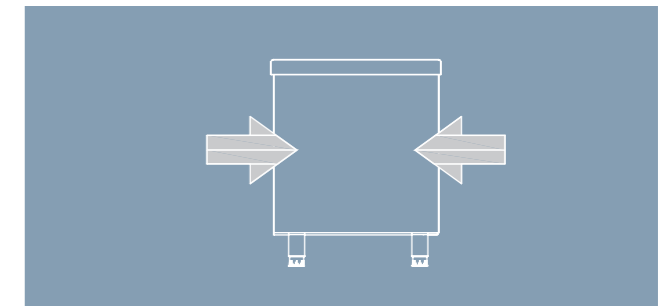
230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



Mesas neutras
Auxiliar counters



MNC70-100M
MNC70-120M
MNC70-140M
MNC70-160M
MNC70-180M
MNC70-200M



MNCP70-100C
MNCP70-120C
MNCP70-140C
MNCP70-160C
MNCP70-180C
MNCP70-200C

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)
MNC/MNCP70-100	1000	850	700
MNC/MNCP70-120	1200	850	700
MNC/MNCP70-140	1400	850	700
MNC/MNCP70-160	1600	850	700
MNC/MNCP70-180	1800	850	700
MNC/MNCP70-200	2000	850	700

- Constructed integrally in stainless steel AISI 304 18/10
- Estructura, estante y encimera reforzados
- Encimera, con acabados soldados
- Frente curvo y peto trasero (según modelo) sanitario de 100 mm
- Puertas correderas suspendidas, con rodamientos de bolas
- Pies en acero inox, regulables en altura

MNC: Mesa mural con peto 100 mm (opcional sin peto al mismo precio)
MNCP: Mesa pasante, puertas a dos caras

- Constructed of stainless steel AISI 304 18/10
- Structure, and top shelf reinforced
- Countertop, welded
- Front curved and 100 mm sanitary splash-back (depend on model)
- Sliding doors suspended with ball bearings
- Feet in stainless steel, adjustable in height

MCA: Wall table with 100 mm splash-back (optional without at the same price)
MCAP: Pass-through table, doors on both sides



Mesas de trabajo desmontadas, 850 altura
850 height detachable mural table

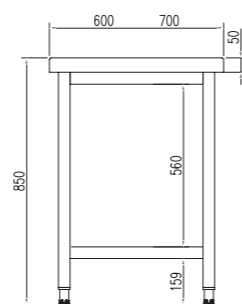
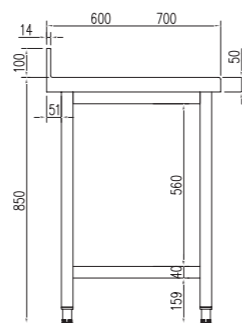


Características técnicas

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Encimera soldada, con frontal curvado
- Encimeras y estantes reforzados mediante omegas.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable en altura
- Montaje fácil y rápido mediante tornillería (llave incluida).
- Máxima robustez gracias al sistema de sujeción mediante escuadras de refuerzo.

Technical data

- Made of stainless steel AISI 304 18/10
- Countertop welded with curved front
- Countertops and shelves reinforced with omegas.
- 40x40 tubular legs with adjustable heel height
- Easy and quick means of screws (wrench included).
- Extremely robust thanks to the anchoring with gussets.



Mesa bajo cocinas, 600 altura, montadas y soldadas
Mounted and welded 600 under broiler table

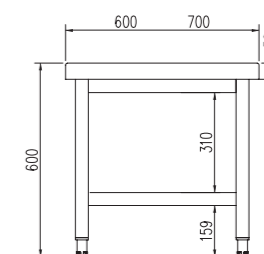
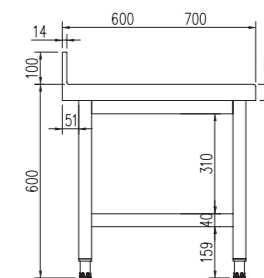


Características técnicas

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Encimera soldada, con frontal curvado
- Encimeras y estantes reforzados mediante omegas.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable en altura
- Se suministran montadas y soldadas.

Technical data

- Made of stainless steel AISI 304 18/10
- Countertop welded with curved front
- Countertops and shelves reinforced with omegas.
- 40x40 tubular legs with adjustable heel height
- Supplied mounted and welded.



www.coreco.es - info@coreco.es - www.coreco.es - info@coreco.es - www.coreco.es - info@coreco.es - www.coreco.es - info@coreco.es



Mesa en ángulo - Angular table

MMR-66	600x600x850
MMR-77	700x700x850

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Encimera soldada,
- Encimeras y estantes reforzados mediante omegas.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable en altura
- Montaje fácil y rápido mediante tornillería (llave incluida).
- Máxima robustez gracias al sistema de sujeción mediante escuadras de refuerzo.

- Made of stainless steel AISI 304 18/10
- Welded countertop
- Countertops and shelves reinforced with omegas.
- 40x40 tubular legs with adjustable heel height
- Easy and quick means of screws (wrench included).
- Extremely robust thanks to the anchoring with gussets.



Cajón - Drawer

CM60	330x560x190
CM70	330x625x190

- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Guías telescópicas extraíbles, con freno
- Capacidad GN1/1-100

- Made of stainless steel AISI 304 18/10
- Removable telescopic rails
- GN1/1-100 capacity

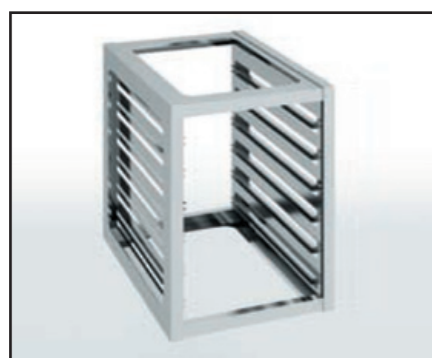


Cajón - Drawer

CM3	390x560x596
-----	-------------

- Estructura y cajones fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Guías telescópicas extraíbles, con freno
- Capacidad GN1/1-100

- Drawers and structure, made of stainless steel AISI 304 18/10
- Removable telescopic rails
- GN1/1-100 capacity



Módulo guías - Rails set

CG - GN	380x530x596	GN 1/1	315 €
CG - PS	650x530x596	600x400	350 €

- Estructura fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Structure, made of stainless steel AISI 304 18/10

Características técnicas

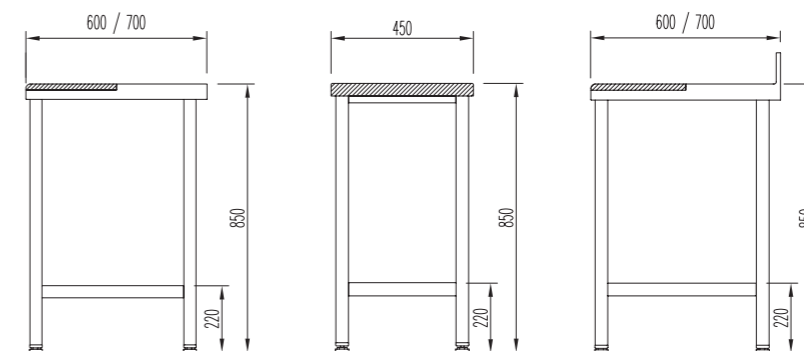
- Mesas especialmente construidas para la preparación de alimentos.
- Polietileno fácilmente desmontable para su limpieza, reversible.
- Encimera y estante construidos en acero Inox.AISI 304 18/10.
- Se suministran montadas y estante intermedio de serie.
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

Technical data

- Table made for food preparation.
- Polyurethane board easy to remove for cleaning and is reversible.
- Worktop and shelf made of AISI 304 18/10 Stainless Steel.
- Self-assembly with middle shelf included.
- Can be produced on request, in different measures

Características técnicas - Technical data

ref.	largo - length (mm)	alto - height (mm)	fondo - depth (mm)
CMCP-045	450	850	450
CMMP-106	1000	850	600
CMMP-156	1500	850	600
CMMP-107	1000	850	700
CMMP-157	1500	850	700
CMCP-106	1000	850	600
CMCP-156	1500	850	600
CMCP-107	1000	850	700
CMCP-157	1500	850	700



Mesa de entrada-salida lavavajillas In-let out-let dishwasher table



Características técnicas

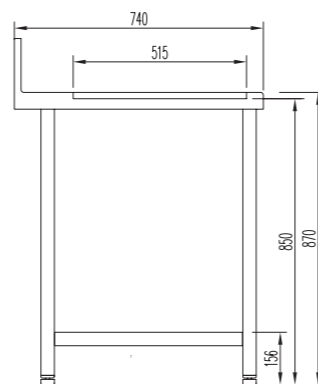
- Mesas especialmente construidas para adaptar a lavavajillas
- Encimera y estante construidos en acero Inox.AISI 304 18/10.
- Fregadero 450x450x250.
- Se suministran montadas y estante intermedio de serie.
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

Technical data

- Table made for food preparation and dishwashing machines.
- Constructed in AISI 304 18/10 stainless steel
- 400x400x250 mm sink.
- Self-assembly with middle shelf included.
- Can be produced on request, in different measures

Características técnicas - Technical data

ref.	largo - length (mm)	alto - height (mm)	fondo - depth (mm)
MPD-7	725	850	740
MPI-7	725	850	740
MPD-12	1225	850	740
MPI-12	1225	850	740
MPD-15-F	1525	850	740
MPI-15-F	1525	850	740
MPD-15-FD	1525	850	740
MPI-15-FD	1525	850	740



MP - 7



MP - 12



MP - 15 - F



MP - 15 - FD



Lavamanos Hand wash basin



CLM-33
CLM-54



CLP-54

Características técnicas

- Construidos en acero Inox AISI 304 18/10
- Encimera con cubeta embutida y esquinas soldadas
- Puerta frontal desmontable
- Incorpora pulsador de pie y caño con base giratoria
- Válvula mezcladora de agua fría y caliente
- Latiguillos y accesorios par montaje, incluidos

Technical data

- Completely constructed in AISI 304 18/10 stainless steel.
- Supplied with high spout tap and push button.
- Different push button systems.
- Frontal door removable.
- Heat and cool water mixer valve.

Características técnicas - Technical data

ref.	largo - length (mm)	alto - height (mm)	fondo - depth (mm)
CLM-33	330	190	330
CLM-54	500	200	450
CLP-54	500	850	450

