Bajo mostrador Coreco TSC-150-S en inox con dos puertas con tirador integrado, de la gama SLine.

Ideal para bares, restaurantes y tiendas de alimentación. NOs gusta esta linea es económica pero con una lineas muy minimalistas.

Catálogo de bajo mostradores industriales

La **TSC-150-S** es una mesa refrigerada profesional con fondo compacto de 600 mm, perfecta para cocinas que necesitan rendimiento frigorífico sin sacrificar espacio. Con sus 3 puertas, 3 estantes y 380 litros de capacidad, es la aliada ideal en servicios con alta rotación y espacios ajustados. Fabricada completamente en acero inoxidable AISI-304 y equipada con motor ventilado y control digital.

Características técnicas de la TSC-150-S

- Modelo: TSC-150-S
- Capacidad: 380 litros
- Rango de temperatura: -2 ºC / +8 ºC
- Dimensiones: 1495 (largo) x 850 (alto) x 600 (fondo) mm

- Estantes: 3
- Refrigerante: R290
- Potencia frigorífica: 502 W
- Potencia eléctrica: 235 W
- Voltaje: 230V / 50 Hz
- Clase energética: C
- Clase climática: 5 (40 °C / 40 % HR)
- Interior y exterior en acero inox AISI-304
- Unidad condensadora extraíble
- Evaporador tratado con protección anticorrosión
- Control digital con alarma
- Pies regulables en altura
- Aislamiento de poliuretano inyectado (40 kg/m³)

¿Necesitas una mesa refrigerada versátil pero de alto rendimiento?

La TSC-150-S es justo lo que buscas si trabajas en un entorno con limitaciones de espacio. No quieres una mesa voluminosa que entorpezca el paso ni una que se quede corta de capacidad. Esta mesa tiene el equilibrio ideal: fondo 600, puertas sólidas, y un interior bien distribuido.

Bajo mostrador congelador TSC-150-S: eficiencia y capacidad en 600 mm de fondo

No necesitas una gran superficie para tener un buen equipo. Este modelo está diseñado para ofrecer una capacidad óptima en un tamaño compacto. La calidad del acero, el motor extraíble y los componentes accesibles facilitan la limpieza y el mantenimiento.

Puede parecer pequeña, pero sus 380 litros están muy bien aprovechados con una distribución inteligente de estantes y puertas. Además, puedes combinarla con otras mesas refrigeradas de la gama para escalar según tu operativa.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la mesa refrigerada que realmente necesitas?

- **Fondo**: 600 mm. Perfecta para cocinas ajustadas o barras de servicio.
- **Capacidad útil**: 380 litros, óptimos para rotación diaria.
- **Construcción**: acero inoxidable AISI-304, fiable y duradero.

- **Accesibilidad**: motor extraíble y estantes regulables.

- **Condiciones de uso**: clase climática 5, funciona incluso en ambientes exigentes (40 °C).

- **Estética y operatividad**: diseño profesional, sólido y limpio.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque sabemos que en muchas cocinas cada centímetro cuenta. Y esta mesa ofrece lo justo y necesario: durabilidad, accesibilidad, buena refrigeración y poco fondo.
Es un básico que funciona donde otros no entran.

Sobre Coreco

Coreco lleva más de 30 años fabricando frío industrial con estándares europeos de eficiencia y calidad. Su gama snack destaca por adaptarse a cualquier entorno, y su fiabilidad nos permite recomendarla sin dudas.

Escríbenos en el chat y te ayudamos a decidir.

¿Tienes dudas sobre fondo, capacidad o compatibilidades? Escríbenos y te damos una recomendación técnica ajustada a tu cocina.
No vendemos por catálogo, prescribimos por experiencia real.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1495x600x850mm