



**Bajo mostrador de congelación ECO Coreco MCS-200** en inox con tres puertas de la gama económica de Coreco.

Ideal para bares, restaurantes y tiendas de alimentación. Nos gusta esta línea.

## **Catálogo de bajo mostradores industriales gama eco**

La mesa congeladora **MCS-200** forma parte de la gama snack de Coreco, diseñada específicamente para entornos de cocina profesional con limitaciones de espacio. Con fondo de **600 mm**, es perfecta para ubicaciones donde los muebles de profundidad estándar no caben, pero se necesita **capacidad de hasta 380 litros** y congelación constante entre **-20°C y -15°C**.

### **Características técnicas de la MCS-200**

- **Rango de temperatura:** -20°C / -15°C
- **Dimensiones:** 2020 x 850 x 600 mm

- **Capacidad útil:** 380 litros
- **Estantes:** 3 GN 1/1 regulables en altura
- **Puertas:** 3
- **Refrigerante:** R449A
- **Potencia frigorífica:** 452 W
- **Potencia eléctrica:** 610 W
- **Clase climática:** 4 (30°C / 55%)
- **Voltaje:** 230V / 50Hz

### ¿Necesitas una mesa congeladora de gran capacidad pero poco fondo?

Tienes poco espacio en cocina, pero muchos productos que mantener congelados. Congeladores verticales ocupan demasiado o están lejos de la zona de trabajo. Lo que necesitas es **una mesa de congelación accesible, con capacidad real, y que quepa en la línea de cocina.** Ahí entra la MCS-200.

### Bajo mostrador de congelación MCS-200: máxima congelación en formato snack

Esta mesa de Coreco te ofrece lo mejor de ambos mundos: **capacidad total de 380 litros**, control de temperatura digital, desescarche automático, aislamiento de alta densidad y triple puerta para mayor organización. Su formato reducido de **600 mm de fondo** permite integrarla en cualquier cocina profesional, incluso en líneas de paso ajustadas.

La MCS-200 trabaja con **refrigerante R449A** y tiene una potencia frigorífica de **452 W**, suficiente para mantener un rendimiento constante a -20°C incluso en ambientes exigentes. Además, cuenta con ventilador, condensador extraíble y evaporador sobredimensionado para mejorar la eficiencia térmica y la vida útil del equipo.

## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa de congelación que realmente necesitas?

- **Tipo de producto y volumen diario de trabajo.**
- **Temperatura mínima (-20°C / -15°C).**
- **Clase climática** (este modelo soporta hasta 30°C de ambiente).
- **Disponibilidad de espacio en cocina (ancho/fondo).**
- **Frecuencia de apertura y nivel de acceso rápido necesario.**
- Tipo de refrigerante y eficiencia energética.

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **la MCS-200 es una de las pocas mesas de congelación con triple puerta y fondo reducido**, pensada para cocinas profesionales que buscan eficiencia y capacidad sin tener que recurrir a soluciones verticales. **Funciona. Punto.**

## Sobre Coreco

**Coreco** es uno de los grandes en frío industrial. Fabricación nacional, experiencia contrastada y una gama extensa. En EquipoH llevamos años recomendando sus modelos de congelación porque sabemos que **cumplen y duran.**

## ¿Te imaginas esta mesa congeladora integrada ya en tu cocina?

Escríbenos en el chat. Te ayudamos a confirmar si es la opción perfecta para ti. **En EquipoH no vendemos por vender: prescribimos lo que funciona.**

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2020x600x850mm