Bajo mostrador de congelación Coreco TGC-135-S en inox con dos puertas con tirador integrado, de la gama 700 SLine.

Ideal para bares, restaurantes y tiendas de alimentación. Nos gusta esta línea. Es económica, pero con una líneas muy minimalistas.

Catálogo de bajo mostradores industriales

La **TGC-135-S** de Coreco forma parte de la gama profesional con fondo 700 mm y sistema de **cajones GN**, lo que ofrece mayor ergonomía y rapidez en las tareas de cocina intensiva. Con 3 cajones y dimensiones compactas de 1345 mm de ancho, es ideal para cocinas donde se prioriza el orden y el acceso inmediato a ingredientes fríos.

Características técnicas de la TGC-135-S

- **Rango de temperatura:** –2°C / +8°C
- **Dimensiones:** 1345 x 850 x 700 mm

- **Capacidad útil:** 255 litros
- **Estantes GN 1/1:** –
- **Cajones GN:** 3 unidades
- **Voltaje:** 230V / 50Hz
- **Refrigerante:** R290
- **Potencia frigorífica:** 502 W
- **Potencia eléctrica:** 235 W
- **Clase climática:** 5 (40°C / 40%)
- **Clase energética:** B

¿Buscas una mesa refrigerada que combine GN 1/1 y acceso rápido?

En servicios de alta rotación, abrir puertas no siempre es lo más eficiente. Los cajones GN 1/1 permiten acceder directamente a los ingredientes, reduciendo tiempos y mejorando la productividad. La **TGC-135-S** se adapta como un guante a esas necesidades, con una construcción en acero AISI-304 que garantiza higiene y durabilidad.

Bajo mostrador de congelación TGC-135-S: orden y eficiencia en un solo mueble

Con 3 cajones que deslizan suavemente sobre **guías telescópicas de acero inoxidable**, esta mesa permite una organización milimétrica. El sistema de **frío ventilado con evaporador extraíble** mejora el rendimiento incluso en ambientes exigentes. Sus patas inox ajustables y aislamiento de 40 kg/m³ permiten una instalación y funcionamiento sin complicaciones.

Es posible que 255 litros se te queden cortos si buscas almacenar grandes volúmenes.

Pero para tareas rápidas y repartidas en partidas de cocina, **la distribución por cajones GN marca la diferencia**. Si necesitas más, tienes opciones superiores en esta misma gama.

¿Qué has de tener en cuenta para elegir una mesa refrigerada GN 1/1 con cajones?

- Tipo de trabajo: ¿necesitas acceso rápido por secciones?
- Compatibilidad con **cubetas GN 1/1**
- Temperatura ambiente de trabajo (32ºC en este caso)
- Facilidad de limpieza, tipo de material interior
- Potencia y tipo de refrigerante
- Clase energética si buscas eficiencia

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **los cajones GN bien diseñados te cambian la vida en cocina**. Y esta mesa, con su construcción robusta, frío ventilado y diseño compacto, cumple de sobra. Ideal para cocinas dinámicas que trabajan bajo presión y no pueden perder tiempo abriendo puertas.

Sobre Coreco

Coreco es sinónimo de fiabilidad en frío profesional. Desde hace décadas equipa a las mejores cocinas de Europa. Su gama snack 700 combina diseño compacto con prestaciones de alto rendimiento. En EquipoH **hemos trabajado y probado estas mesas con nuestros propios clientes**.

¿Dudas entre cajones o puertas?

Te ayudamos. Cuéntanos el tipo de cocina, número de servicios y prioridades, y te proponemos la mesa que mejor se adapta.

No vendemos por vender. Prescribimos lo que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1345x700x850mm