



Bajo mostrador de congelación Coreco TGC-180-S en inox con 3 puertas con tirador integrado FONDO 700, de la gama 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-180-S** es la versión ampliada de la serie con fondo 700 mm y **cajones GN 1/1**, lo que permite trabajar con mayor capacidad sin perder agilidad. Su diseño robusto en acero inoxidable AISI-304, refrigeración ventilada y los 3 cajones montados sobre guías telescópicas convierten esta mesa en una aliada imprescindible en entornos de alto rendimiento.

Características técnicas de la TGC-180-S

- **Rango de temperatura:** -2°C / +8°C
- **Dimensiones:** 1795 x 850 x 700 mm
- **Capacidad útil:** 399 litros

- **Estantes GN 1/1:** -
- **Cajones GN:** 3 unidades
- **Voltaje:** 230V / 50Hz
- **Refrigerante:** R290
- **Potencia frigorífica:** 606 W
- **Potencia eléctrica:** 285 W
- **Clase climática:** 5 (40°C / 40%)
- **Clase energética:** E

¿Necesitas más capacidad, pero sin perder organización?

La **TGC-180-S** es perfecta para cocinas exigentes que trabajan por partidas y necesitan acceso rápido a ingredientes organizados por tipo o familia. Los 3 cajones de gran profundidad GN 1/1 permiten una operación ágil y segura. Ya no tendrás que abrir puertas o perder tiempo buscando: todo está a mano, fresco y bien distribuido.

Bajo mostrador de congelación TGC-180-S: el rendimiento que esperas, el orden que necesitas

Su sistema de frío ventilado, aislamiento de poliuretano inyectado y condensador extraíble garantizan **una refrigeración constante y eficiente**, incluso en ambientes exigentes. Las **guías telescópicas inox** permiten una apertura suave y duradera, incluso con carga. Todo, dentro de una estructura compacta de 1795 mm.

Puede parecer que la clase energética E es un punto débil, pero en realidad, en cocinas profesionales donde el acceso frecuente es imprescindible, la clave está en la calidad del aislamiento y el sistema de frío. Y en eso, esta mesa **rinde como pocas**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa refrigerada con

cajones GN 1/1?

- Necesidades reales de organización vs. espacio disponible
- Compatibilidad total con **cubetas GN 1/1**
- Entorno de trabajo a 32°C o más (ver clase climática 5)
- Potencia frigorífica para asegurar enfriamiento rápido
- Sistema de evacuación automática y acceso a la unidad condensadora

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **cuando una cocina no puede permitirse perder segundos, cada cajón cuenta**. Esta mesa, además de resistente, está optimizada para el flujo de trabajo en cocinas con mucho movimiento. **Si tu equipo necesita agilidad y orden, esta es la elección.**

Sobre Coreco

Coreco diseña frío industrial para el día a día de las cocinas reales. Líder en España y presente en toda Europa, combina calidad, robustez y experiencia. En EquipoH **trabajamos con Coreco porque sabemos que responde en servicio postventa, y porque sus productos rinden a largo plazo.**

¿No sabes si necesitas puertas o cajones?

Escríbenos en el chat. Evaluamos contigo qué opción se adapta mejor a tu operativa diaria.

No vendemos por vender. Prescribimos lo que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1795x700x850mm