



Nevera bajo mostrador coreco MRG-300 en inox con 5 puertas con tirador integrado FONDO 700,

Ideal para bares, restaurantes y tiendas de alimentación.

Nos gusta esta línea es económica pero con unas líneas muy minimalistas.

Catálogo de bajo mostradores industriales refrigerados

Si gestionas una cocina de volumen elevado y necesitas máxima capacidad en frío sin comprometer superficie de trabajo, la **MRG-300 de Coreco** es para ti. Su diseño en acero inoxidable AISI-304 y sus 5 puertas independientes ofrecen accesibilidad, higiene y rendimiento energético continuo. Ideal para cocinas centrales, comedores colectivos y restaurantes de alta rotación.

Características técnicas de la mesa refrigerada MRG-300

- **Capacidad útil:** 686 litros
- **Temperatura de trabajo:** -2 °C a +8 °C
- **Dimensiones (mm):** 2695 x 700 x 850

-
- **Estantes GN 1/1:** 5 unidades
 - **Puertas:** 5
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz
 - **Refrigerante:** R290
 - **Potencia frigorífica:** 355 W
 - **Potencia eléctrica:** 240 W
 - **Clase energética:** B
 - **Clase climática:** 5 (40 °C / 40% HR)
 - **Material:** Acero inox AISI-304 interior y exterior (excepto fondo y respaldo)
 - **Aislamiento:** Poliuretano inyectado, 40 kg/m³, sin ODP ni GWP

¿Trabajas en una cocina de alto volumen y necesitas frío a lo grande?

Cada minuto cuenta en tu cocina, y necesitas acceder rápidamente a ingredientes sin perder frío ni organización. La **MRG-300** te da esa capacidad y funcionalidad: puedes organizarlo todo por partidas, tener siempre a mano lo necesario y trabajar con eficiencia incluso en los servicios más duros.

Bajo mostrador MRG-300: refrigeración eficiente con la máxima capacidad GN 1/1

Este modelo destaca por sus 5 puertas y estantes que cubren 686 L útiles, lo que permite ordenar por secciones y mejorar los flujos de trabajo. Además, sus puertas son compatibles con cajoneras inox desmontables, perfectas si quieres aumentar la ergonomía o trabajar con sistemas de mise en place modulares.

Puede parecerlo, pero si tienes picos de producción o turnos extensos, contar con


mayor capacidad es una ventaja competitiva. La **MRG-300** no solo conserva, también **optimiza los movimientos en cocina y reduce aperturas constantes**, ahorrando energía.

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

- Capacidad interna real en litros (no solo largo exterior)
- Formato de apertura: ¿puertas o cajones?
- Compatibilidad GN 1/1
- Eficiencia energética vs frecuencia de uso
- Altura y fondo adaptados a tu cocina
- Si se va a instalar junto a calor o humedad intensa

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Recomendamos la **MRG-300** para cocinas profesionales con varios turnos y alta rotación. Nos gusta porque es un producto sólido, sin sorpresas, y con un nivel de acabado muy alto. Si vas en serio con tu cocina, necesitas una mesa de este calibre.

 (si lo deseas contáctanos en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla o via mail en: contacto@equipoh.com y te lo presupuestaremos con descuento.

¿QUÉ DESTACAMOS DE LA GAMA DE BAJO MOSTRADORES 700 GN 1/1 DE CORECO?

● **Compatible con GN 1/1: trabaja sin adaptaciones ni dolores de cabeza**

Cuando estás en pleno servicio, cada segundo importa. Este modelo de **bajo mostrador refrigerado** está diseñado con **formato Gastronorm 1/1**, lo que te permite usar las bandejas estándar sin adaptaciones ni inventos. Todo encaja. Todo fluye.

● **Unidad condensadora extraíble: mantenimiento fácil, menos averías**

¿Cansado de que el técnico no llegue a tiempo? Este modelo integra un sistema **con motor extraíble y ventilado**, lo que **facilita reparaciones rápidas** y reduce los costes de mantenimiento. Ideal si tienes poco personal técnico o si trabajas en entornos de alta rotación como campings, colectividades o cocinas de temporada.

● **Materiales preparados para el combate diario**

Olvídate de acabados frágiles: el interior de puertas en **acero inoxidable estampado** resiste el uso rudo del día a día. Cierres seguros, higiénicos y pensados para durar. Además, puedes elegirlo con **cerradura de acero** para proteger productos sensibles como quesos curados o postres gourmet.

● **Diseñado para adaptarse a tu cocina, no al revés**

Dispones de múltiples longitudes para encajar en tu espacio. ¿Motor a la derecha o a la izquierda? Tú eliges. ¿Encimera sin peto? También. ¿Lo quieres con ruedas? Listo. Porque cada cocina es un mundo, y este bajo mostrador **se adapta al tuyo**.

● **Ahorro energético real: hasta 300 €/año menos en consumo**

Gracias a sus versiones con clases climáticas B, C y D, y sus diferentes potencias, puedes elegir el modelo que mejor se adapte a tu uso real. Usado de forma eficiente, el ahorro puede superar los **250-300 € al año** en electricidad. Un beneficio directo a tu cuenta de resultados.

● **Opción de integración con sistemas HACCP: auditorías sin estrés**

Si buscas cumplir con la normativa APPCC (HACCP), este equipo es **compatible con sensores y sistemas digitales** de monitorización. Ideal para colectividades, hospitales o cocinas centrales que necesitan **controlar la trazabilidad térmica** de los productos refrigerados.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2695x700x850mm