



Nevera bajo mostrador fregadero Coreco MRGF-150 en inox con 2 puertas con tirador integrado FONDO 700,

Ideal para bares, restaurantes y tiendas de alimentación.

Nos gusta esta linea es económica pero con una líneas muy minimalistas.

Catálogo de bajo mostradores industriales

En muchas cocinas no sobra el espacio, pero sí la exigencia. La **MRGF-150 de Coreco** es una mesa de congelación pensada para quienes necesitan **prestaciones de frío negativo en formato compacto**. Ideal para cocinas de hotel, gastrobares, colectividades y partidas frías que trabajen en -15°C a -20°C con total seguridad.

Características técnicas de la mesa congelación MRGF-150

- **Capacidad útil:** 255 litros
- **Temperatura de trabajo:** -20°C a -15°C

-
- **Dimensiones (mm):** 1345 x 700 x 850
 - **Estantes GN 1/1:** 2 unidades
 - **Puertas:** 2
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz
 - **Refrigerante:** R290
 - **Potencia frigorífica:** 502 W
 - **Potencia eléctrica:** 235 W
 - **Clase energética:** C
 - **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

¿Necesitas una mesa de congelación compacta pero potente?

Sabemos que no todas las cocinas tienen grandes cámaras o espacio para arcones. Pero eso no significa renunciar a un sistema de congelación profesional. Esta mesa **mantiene el producto congelado con estabilidad y eficiencia**, incluso en climas calurosos o cocinas muy activas.

Bajo mostrador refrigerador MRGF-150: congelación profesional en menos de 1,4 m

La **MRGF-150** combina lo mejor de una mesa de trabajo con el rendimiento de un congelador vertical. Con una **estructura sólida, ventilación optimizada y diseño eficiente**, permite trabajar encima sin desperdiciar espacio y acceder al producto sin romper la cadena de frío.


Si no necesitas grandes volúmenes pero sí rapidez y fiabilidad en temperaturas negativas, esta mesa te dará mucho más de lo que parece por fuera.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir una mesa de congelación?

- Capacidad útil en litros reales
- Nivel de temperatura necesario (-15 °C o -22 °C)
- Compatibilidad GN 1/1 para estandarizar la organización
- Accesibilidad: puertas o cajoneras
- Altura y fondo útiles según tu cocina
- Eficiencia energética en climas exigentes

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En EquipoH valoramos especialmente su **versatilidad**. Es perfecta para cocinas pequeñas que aún así necesitan cumplir normativa de congelación. Si necesitas fiabilidad en frío negativo y no puedes permitirte errores, este modelo responde. Ideal para locales de alta rotación con espacio justo.

 (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): 1345x700x850mm