

Fregadero 340 x 360 x 160
340 x 360 x 160 Sink



Nevera bajo mostrador fregadero Coreco MRGF-200 en inox con 3 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

Cuando tu cocina exige **congelación constante, rápida y eficiente**, necesitas algo más que una mesa refrigerada. La **MRGF-200 de Coreco** es una mesa de congelación profesional de 3 puertas, ideal para cocinas de gran actividad, como hoteles, colectividades o restaurantes de servicio intensivo, donde mantener la temperatura bajo cero es vital.

Características técnicas de la mesa congelación MRGF-200

- **Capacidad útil:** 399 litros

-
- **Temperatura de trabajo:** -20 °C a -15 °C
 - **Dimensiones (mm):** 1795 x 700 x 850
 - **Estantes GN 1/1:** 3 unidades
 - **Puertas:** 3
 - **Voltaje:** 230V / 50Hz
 - **Refrigerante:** R290
 - **Potencia frigorífica:** 502 W
 - **Potencia eléctrica:** 192 W
 - **Clase energética:** A
 - **Clase climática:** 5 (40 °C / 40% HR)
 - **Material:** Acero inoxidable AISI-304 interior y exterior (excepto respaldo y fondo)
 - **Aislamiento:** Poliuretano inyectado 40 kg/m³, sin ODP ni GWP

¿Buscas una mesa de congelación que aguante el ritmo?

En cocinas que no paran, mantener los congelados estables es crucial. Con la **MRGF-200**, podrás almacenar producto sin pérdidas de temperatura incluso con aperturas frecuentes. Su diseño permite trabajar encima con total estabilidad y su sistema ventilado mantiene el frío repartido de forma homogénea.

Bajo mostrador fregadero MRGF-200: congelación intensiva en formato accesible

Esta mesa no solo ahorra espacio, sino también energía. Gracias a su **clase**

energética A y su sistema de evaporación forzada con desescarche automático, es perfecta para congelación de carnes, pescados, productos elaborados o mise en place. Todo con acceso rápido, temperatura controlada y construcción pensada para durar.


La **MRGF-200 es clase A**, gracias a un aislamiento premium y compresor optimizado. Lo que inviertes en calidad lo recuperas en rendimiento, fiabilidad y ahorro energético real.

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

- Número de puertas vs capacidad interna (litros útiles)
- Condiciones ambientales (temperatura ambiente >40 °C)
- Tipología de producto a congelar y frecuencia de uso
- Accesibilidad: puertas o cajones (según proceso)
- Clase energética y consumo
- Materiales interiores y facilidad de limpieza

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Recomendamos la **MRGF-200** para cocinas que **congelan todos los días y no pueden permitirse fallos**. Ideal para responsables de cocina o compras que necesitan **una solución duradera, eficiente y accesible**. Su tamaño es el punto justo entre capacidad y aprovechamiento del espacio.

 (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): 1795x700x850mm